



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (ГПОУ ТО «НТПБ»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих кадров, служащих

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

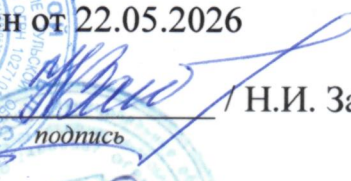
**Одобрено на заседании
педагогического совета:**

**Утверждено Приказом ГПОУ ТО
«НТПБ»**

**Согласовано с предприятием-
работодателем МБОУ
«Центр образования № 27»**

протокол № 2 от 22.05.2026

приказ № 40-осн от 22.05.2026

Директор /  / Н.И. Зайцева
подпись

Директор /  / О.И. Маленков
М.п. подпись

2026 год

Лист согласования

Разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Перечень работодателей – представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Тульский областной центр образования»

Директор

М.п.

/ Полянский С.А. /

государственное дошкольное образовательное учреждение Тульской области «Тульский детский сад для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Заведующий

М.п.

/ Проскурнова Е.Т. /

государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Тульская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 4»

Директор

М.п.

/ Курдюмова Н.И. /

государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Барсуковская школа имени А.М. Гаранина»

Директор

М.п.

/ Ананьев В.А. /

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – детский сад № 5 «Мир детства»

Директор

М.п.

/ Лебедева Е.Н. /

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 20»

Директор

М.п.

/ Матвиевский А.А. /

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 143 – центр развития ребенка - детский сад «Тулячок»

Заведующий

М.п.

/ Муратова Н.Ю. /

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Центр
образования № 25 с углубленным
изучением отдельных предметов»

Директор

М.п.

/ Алексеева Е.П. /

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Центр
образования № 39 имени Героя Советского
Союза Алексея Арсентьевича Рогожина»

Директор

М.п.

/ Лобач Б.В. /

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Центр
образования № 22 - Лицей искусств»

Директор

М.п.

/ Зубарев А.В. /

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Центр
образования № 10» имени А. В. Чернова

Директор

М.п.

/ Чернышёва О.Н. /

Индивидуальный предприниматель
Питькова Оксана Александровна

Индивидуальный предприниматель

М.п.

/ Питькова О.А. /

Муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная школа
«Радуга»

Директор

М.п.

/ Кулакова Н.А. /

Муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение
«Чернская начальная общеобразовательная
школа «Росинка»

Директор

М.п.

/ Саримсакова Т.В. /

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	26
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	171
5.1. Учебный план	171
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	171
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	189
5.4. Календарный учебный график	189
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	191
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	191
5.7. Практическая подготовка	191
5.8. Государственная итоговая аттестация	192
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	192
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	192
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	192
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	193
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	193

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 (в действующей редакции));

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800(в действующей редакции)) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020(в действующей редакции));

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270);

1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЕН- математический и общий естественнонаучный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

П – профессиональный цикл;

ПП-производственная практика

ПС – профессиональный стандарт,

ТС – технические средства;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП - учебная практика

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148); Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки, прохождение обязательного предварительного и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар пекарь	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	5940	1368
социально-гуманитарный цикл и социально-экономический цикл	448	256
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	70
общепрофессиональный цикл	698	324
профессиональный цикл	2282	1722

в т.ч. практика: - учебная - производственная		- 576 - 432
Вариативная часть образовательной программы	1296	XXX
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	692	406
<i>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16472 Пекарь</i>	418	252
<i>Технология и организация питания в образовательных организациях</i>	222	108
<i>ЦМ. Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	52	46
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	5940	XXXX

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/01.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4

¹ При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

				Выпечка хлебобулочных изделий
	33.011 Повар		Технология и организация питания в образовательных организациях (дополнительный вид деятельности)	В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала
Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар	МДК.07.01 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар	МДК.07.01 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар
Освоение рабочей профессии, должности служащего 16472 Пекарь	МДК.08.01 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16472 Пекарь
Технология и организация питания в образовательных организациях	МДК. 09.01 Технология и организация питания в образовательных организациях

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:

		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		Навыки:

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

		правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Наименование вида деятельности	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

		консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Навыки:
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;

		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения:

		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом

		особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,	Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов;

		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания:

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;

		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи

		с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых

		горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Умения:

		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения:

		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

		рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;

		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков;

		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;

		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;

		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,

		используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
		Навыки:

		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

		контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий

		вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;

		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости Навыки: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
		Навыки:
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию Знания:

		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
		Навыки:

		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;

		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навыки: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;

		структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
		Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<table><tr><td>Навыки:</td></tr><tr><td>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</td></tr><tr><td>Умения:</td></tr><tr><td>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</td></tr><tr><td>Знания:</td></tr><tr><td>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала;</td></tr></table>	Навыки:	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Умения:	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Знания:	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала;
Навыки:								
выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте								
Умения:								
анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов								
Знания:								
знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала;								

		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Освоение рабочей профессии 16675 Повар	ПК 07.01 Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	Навыки:
		По подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания По обеспечению чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения:
		Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины

		Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 07.02 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Навыки: По подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий По подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий По приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий По выполнению вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий По упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос По отпуску готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)

		Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания:
		Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований
	ПК 07.03 Выполнять работы по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Навыки:
		По оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий По составлению заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий По подготовке товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения:
		Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте

		Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
		Навыки:
ПК 07.04		По разработке рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		По подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Выполнять работы по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Выполнять работы по приготовлению, оформлению и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий	По подготовке оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Знания: Знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии в молекулярной кухне

		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Правила эксплуатации кухонных роботов Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Освоение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПК.08.01 Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	Навыки:
		По подготовке к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места По поддержанию в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства По проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства По упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

		Знания:
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 08.02 Выполнять задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Навыки:
		По приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента По процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции
		Умения:
		Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
		Знания:
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

		Технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.08.03 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	Навыки: По разработке меню/ассортимента хлебобулочной продукции По составлению заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Умения: Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

		Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	ПК 08.04 Выполнять работы по подбору сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Навыки:
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения:
		Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знания:
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы организации питания, в том числе диетического Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

		Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
	ПК 08.05 Выполнять работы по формовке хлебобулочных изделий	Навыки:
		По замешиванию и формовке теста вручную
		По замешиванию и формовке теста на специальном оборудовании
		Умения:
		Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
		Знания:
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
	ПК 08.06	Навыки:
	Выполнять работы по выпечке хлебобулочных изделий	По выпечке несдобных хлебобулочных изделий По выпечке сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба По выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
		Умения:
		Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
		Знания:
Технология и организация питания в образовательных организациях	ПК. 09.01 Выполнять работы по приготовлению, оформлению блюд, напитков, кулинарных изделий в образовательных организациях ПК. 09.02 Выполнять работы по организации рационального питания в образовательных организациях	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
		Навыки: По разработке рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий для образовательных организаций По подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий По подготовке оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях По приготовлению и оформлению блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях

		Умения:
		Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы ХАССП в образовательных организациях для питания детей Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		изделий	напитков и кулинарных изделий
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		изделий	напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и

		и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 33.014	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.011 33.014	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

		потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 33.014	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 33.010	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 33.010 33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и

					использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011 33.010 33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности	33.011 33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей	ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка

		подчиненного персонала.	33.014	деятельности бригады поваров ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	отчетности о работе бригады поваров ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011 33.010 33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха ОТФ D Управление	ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания ТФ D/01.6 Планирование

				текущей деятельностью хлебобулочного производства	процессов кондитерского цеха ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011 33.010 33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного	ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха ТФ D/02.6

				производства	Организация и координация процессов хлебобулочного производства
вариативная	Освоение рабочей профессии 16675 Повар	ПК 07.01 Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 07.02 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и			А/02.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

		кулинарных изделий.			напитков и кулинарных изделий
		ПК 07.03 Выполнять работы по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара Выполнение	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 07.04 Выполнять работы по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Выполнять работы по приготовлению, оформлению и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий		подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Освоение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПК.08.01 Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по

				руководством пекаря	организации рабочего места
		ПК 08.02 Выполнять задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий			А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК.08.03 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий		В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 08.04 Выполнять работы по подбору сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий			В/ 02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 08.05 Выполнять работы по формовке хлебобулочных изделий			В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

		ПК 08.06 Выполнять работы по выпечке хлебобулочных изделий			В/ 04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК. 09.01 Выполнять работы по приготовлению, оформлению блюд, напитков, кулинарных изделий в образовательных организациях. ПК. 09.02 Выполнять работы по организации рационального питания в образовательных организациях			В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технология и организация питания в образовательных организациях		33.011 Повар	ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																													
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
Обязательная часть образовательной программы																															
ООП. 00	Учебные предметы (базовый уровень освоения)																														
ООП.01	Русский язык																														
ООП.02	Литература																														
ООП.03	Иностранный язык																														
ООП.04	История																														
ООП.05	Математика																														
ООП.06	Информатика																														
ООП.07	Обществознание																														
ООП.08	География																														
ООП.09	Физическая культура																														
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины (вкл. НВП)																														
ООП.11	Физика																														
ООПП.00	Учебные предметы (профильный уровень освоения)																														
ООПП.01	Химия																														
ООПП.02	Биология																														
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы																														
ДУП.01	Основы проектной деятельности																														
Индивидуальный проект																															
Обязательная часть образовательной программы																															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																														
ОГСЭ.01	Основы философии																														
ОГСЭ.02	История																														
ОГСЭ. 03	Психология Общения																														
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности																														
ОГСЭ.05	Физическая культура																														
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																														
ЕН.01	Химия																														
ЕН.02	Экологические основы природопользования																														

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Профессионалитет													2026-2030/очная							
Индекс	Наименование циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Объём образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								Объём образовательной программы, ак.ч	
				Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс		обязательная часть, ак.ч	вариативная часть, ак.ч
				всего занятий	Учебные занятия по предметам, дисциплинам, МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
					Основное	включая	в т.ч.	Профессиональ	включая	в т.ч.	курсовых	24 недели			17 недель	24 недели	17 недель	24 недели		

[illegible]

ООП.03	Иностранный язык	Экз.	117	1 1 1	7 7 7	4 5 5	3 2 2	3 4 4	1 6 6	1 8 8			6	61	56							11 7	
ООП.04	История	Д/з	117	1 1 5	8 7 7	6 5 5	2 2 2	2 8 8	8 8 8	2 0 0			2	59	58							11 7	
ООП.05	Математика	Экз.	234	2 2 8	1 8 8	9 4 4	9 4 4	4 0 0	8 8 8	3 2 2			6	78	86	70						23 4	
ООП.06	Информатика	Д/з	100	9 8	7 8	3 8	4 0	2 0	4 4	1 6			2			46	54					10 0	
ООП.07	Обществознание	Д/з	72	7 0	5 2	3 0	2 2	1 8	4 4	1 4			2				72					72	
ООП.08	География	Д/з	68	6 6	5 2	3 0	2 2	1 4	2 2	1 2			2			36	32					68	
ООП.09	Физическая культура	Д/з	108	1 0 6	8 0 0	8 8 8	7 2 2	2 6 6	4 4 4	2 2 2			2	54	54							10 8	
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины (вкл. НВП)	Д/з	104	1 0 2	8 8 2	4 2 2	4 0 0	2 0 0	4 4 4	1 6 6			2		10 4							10 4	
ООП.11	Физика	Д/з	92	9 0	6 6	3 8	2 8	2 4	4 4	2 0			2			36	56					92	
ООПП.00	Учебные предметы (профильный уровень освоения)																						
ООПП.01	Химия	Экз.	144	1 3 8	1 1 0	7 0 0	4 0 0	2 8 8	1 0 0	1 8 8			6	72	72							14 4	
ООПП.02	Биология	Д/з	72	7 0	5 4	3 4	2 0	1 6	4 4	1 2			2		72							72	

ДУП.00	Дополнительные учебные предметы																					
ДУП.01	Основы проектной деятельности	Д/з	36	3 4	2 6	1 6	1 0	8	2	6			2		36						36	
Индивидуальный проект			32	3 2											32						32	
	Обязательная часть образовательной программы			3 8 7 6		9 8 6	1 5 6 4						1 5 0	2 8 2							29 16	12 96
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1 Экз./4 Д/з	448	4 3 4		1 5 0	2 5 6						2 8	1 4							43 2	16
ОГСЭ.01	Основы философии	Д/з	36	3 4		3 2							2	2				36			36	
ОГСЭ.02	История	Д/з	72	7 0		6 6							4	2		36	36				56	16
ОГСЭ. 03	Психология Общения	Д/з	36	3 4		2 2	1 0						2	2					36		36	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Экз.	144	1 3 8		2 0	1 0 8						1 0	6		28	34	36	24	22	14 4	
ОГСЭ.05	Физическая культура	Д/з	160	1 5 8		1 0	1 3 8						1 0	2		28	32	24	36	40	16 0	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 Экз./1 Д/з	180	1 7 2		9 2	7 0						1 0	8							18 0	
ЕН.01	Химия	Экз.	144	1 3 8		7 0	6 0						8	6		36	32	36	40		14 4	

ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д/з	36	3 4		2 2	1 0					2	2					36			36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5Экз./7 Д/з	698	6 5 4		3 0 2	3 2 4					4 0	4 4								41 0	25 2
ОП.01	Основы финансовой грамотности	Д/з	36	3 4		2 0	1 4					2	2				36					36
ОП.02	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экз.	72	6 6		3 8	2 8					4	6			36	36				36	36
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экз.	54	4 8		2 6	1 8					4	6				54				54	
ОП.04	Техническое оснащение организаций питания	Экз.	92	8 6		4 4	3 6					6	6		36	56					72	20
ОП.05	Организация обслуживания	Д/з	36	3 4		1 2	2 0					2	2				36				36	
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Экз.	72	6 6		1 4	5 2					6	6				36	36			72	
ОП.07/АОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Д/з	36	3 4		1 8	1 4					2	2				36				36	
ОП.08	Охрана труда	Д/з	36	3 4		1 8	1 4					2	2				36				36	

[illegible]

[illegible]

	потребителей, видов и форм обслуживания																						
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз.	120	1 1 4		4 0	6 8					6	6			36	84					86	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз.	144	1 3 8		4 6	8 4				3 0	8	6				84	60				10 8	36
ПП	Практическая подготовка		180																				
УП.02	Учебная практика	Д/з	108	1 0 2									6				36	72				10 8	
ПП.02	Производственная практика	Д/з	72	6 6									6					72				72	
ЭК.ПМ.02	Экзамен по модулю		6										6					6					6

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2 Экз./2 Д/з /1 Экз. по модулю	286	2 5 6		3 6	8 0					8	3 0								28 0	6
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз.	64	5 8		1 6	3 8					4	6				64				64	
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз.	72	6 6		2 0	4 2					4	6				72				72	
ПП	Практическая подготовка		144																			
УП.03	Учебная практика	Д/з	72	6 6									6				72				72	

ПП.03	Производственная практика	Д/з	72	6 6								6						72			72	
ЭК.ПМ.03	Экзамен по модулю		6									6						6				6
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 Экз. по модулю/4 Д/з	286	2 6 4		4 4	8 0					8	2 2								28 0	6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д/з	64	6 2		2 0	3 8					4	2					64			64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д/з	72	7 0		2 4	4 2					4	2					72			72	

ПП	Практическая подготовка		144																			
УП.04	Учебная практика	Д/з	72	6 6								6						72			72	
ПП.04	Производственная практика	Д/з	72	6 6								6						72			72	
ЭК.ПМ.04	Экзамен по модулю		6									6						6				6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 Экз/3Д /з/1 Экз. по модулю	402	3 7 6		7 4	1 2 6				8	2 6									28 8	11 4
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Д/з	72	7 0		2 8	4 2					2						72			36	36

ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	1 Экз/1 Д/з/1Э кз. (К)	366	3 4 8		6 6	1 2 6					1 8	1 8								24 0	12 6
МДК.07.01	Освоение рабочей профессии, должност и служащего 16675 Повар	Экз.	216	2 1 0		6 6	1 2 6					1 8	6	12 6	90						13 2	84
ПП	Практическая подготовка		144																			
УП.07	Учебная практика	Д/з	144	1 3 8									6	72	72						10 8	36
ЭК.ПМ.07	Экзамен Квалификационный		6										6		6							6
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	1Экз./2 Д/з/1Э кз.К	418	4 0 0		3 8	1 1 6						2 4									41 8
МДК.08.01	Освоение рабочей профессии, должност и служащего 16472 Пекарь	Экз.	160	1 5 4		3 8	1 1 6						6						76	84		16 0
ПП	Практическая подготовка		252																			
УП.08	Учебная практика	Д/з	144	1 3 8									6						72	72		14 4
ПП.08	Производственная практика	Д/з	108										6							10 8		10 8

ЭК.ПМ.08	Экзамен Квалификационный		6										6							6		6
ПМ.09	Технология и организация питания в образовательных организациях	1Экз./1 Д/з/1Э кз. по модулю	222	2 1 0		1 8	8 4						1 8									22 2
МДК. 09.01	Технология и организация питания в образовательных организациях	Экз.	108	1 0 2		1 8	8 4						6						54	54		10 8
ПП	Практическая подготовка		108																			
ПП.09	Производственная практика	Д/з	108	1 0 8									6							10 8		10 8
ЭК. ПМ.09	Экзамен по модулю		6										6							6		6
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация		216	2 1 6																21 6	21 6	
Государственная итоговая аттестация:				ВСЕГО	Предметов, дисциплин, МДК									54 0	79 2	57 6	72 0	46 8	54 0	50 4	21 6	
Демонстрационный экзамен (ДЭ)					Учебной практики									72	72	36	72	72	21 6	10 8	72	
Дипломный проект (работа)					Производственной практики									0	0	0	72	72	14 4	0	36 0	
Выполнение дипломного проекта (работы)-всего 4 недели					Экзаменов									0	4	3	5	3	5	3	7	
Защита дипломного проекта (работы) - всего 2 недели					Диф.зачётов									0	6	0	8	6	9	4 (вкл. л.	5	

										Ф К)						
				Зачётов		1 (И п)										
Заместитель директора по УМР											"Утверждаю" Директор ГПОУ ТО "БПК"					
_____ М.В. Ядыкина											____ Т.Н. Абинякина					

Поясне ния

Обязательная учебная нагрузка обучающихся составляет 5940 часов/165 недель			
из них: (по циклам)			
Общеобразовательная подготовка 1476 часов			
ОГСЭ 468 часов (включая 16 часов из вариативной части);			
ЕН 180 часов;			
ОП 698 часов (включая 252 часа из вариативной части)			
ПЦ 2922 часа (включая 1028 часов из вариативной части);			
Дополнительный профессиональный блок ВЧ (вариативная часть) (НОТ Професионалитет)			
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16472 Пекарь - 418 часов			

Технология и организация питания в образовательных организациях - 222 часа
ЦМ. Информационные технологии в профессиональной деятельности (включены компетенции цифровой экономики) 16 часов
Государственная итоговая аттестация 216 часов.
Количество часов вариативной части 1296 часов.

	включены дисциплины за счёт часов вариативной части / часы из вариативной части

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1	ОГСЭ.02 История	16	ПЦК СГ, ОГСЭ и ЕН	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 8 от 28.05.2026 г.
2	ОП.01 Основы финансовой грамотности	36	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
3	ОП.02 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	36	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
4	ОП.04 Техническое оснащение организаций питания	20	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
5	ОП.09 Бухгалтерский учёт	108	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.

6	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	36	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
7	ОП.12 ЦМ. Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	16	ПЦК УГПС 43.00.00 ОП-П/работодатель	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г. МБОУ «Центр образования № 27»
8	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
9	ЭК.ПМ.01 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация
10	МДК. 02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
11	МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
12	ЭК.ПМ.02 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация
13	ЭК.ПМ.03 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация

14	ЭК.ПМ.04 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация
15	МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
16	МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	72	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
17	ЭК.ПМ.05 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация
18	МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	24	ПЦК УГПС 43.00.00	Распределение часов в соответствии с протоколом заседания ПЦК № 9 от 28.05.2026 г.
19	ЭК.ПМ.06 Экзамен по модулю	6	ПЦК УГПС 43.00.00	Промежуточная аттестация
20	МДК.07.01 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар	84	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
21	УП.07 Учебная практика	36	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
22	ЭК.ПМ.07 Экзамен Квалификационный	6	ОП-П/работодатель	Промежуточная аттестация
23	МДК.08.01 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16472 Пекарь	160	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»

24	УП.08 Учебная практика	144	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
25	ПП.08 Производственная практика	108	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
26	ЭК.ПМ.08 Экзамен Квалификационный	6	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
27	МДК. 09.01 Технология и организация питания в образовательных организациях	108	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
28	ПП.09 Производственная практика	108	ОП-П/работодатель	МБОУ «Центр образования № 27»
29	ЭК. ПМ.09 Экзамен по модулю	6	ОП-П/работодатель	Промежуточная аттестация
Итого		1296		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.						

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				III	Октябрь				III	Ноябрь				Декабрь				III	Январь				III	Февраль				III	Март				III	Апрель				III	Май				Июнь				III	Июль				Август				Всего, эк. з.
	Порядковые номера недель учебного года																																																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					

[illegible]

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; **г** – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложении 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах *работодателей*, при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности)*, всех видов практики и *иных видов учебной деятельности*);
- включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) *работодателей* на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения и требования к проведению демонстрационного экзамена. Приложение 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

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:

«Учебный кондитерский цех»;

«Кондитерский цех организации питания»;

«Учебная кухня ресторана».

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий)

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

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

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

г. Богородицк

2026г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 Организация и ведение

процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

ВД 1	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	– разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	– использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – правила составления заявок на продукты.

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 318

в том числе в форме практической подготовки-144 часа.

из них

на освоение МДК- 168 часов

практики,

в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часа.

самостоятельная работа – 10 часов

Промежуточная аттестация

Экзамен по МДК 01.01 – 6 часов

Экзамен по МДК 01.02 – 6 часов

Экзамен по модулю – 6 часов

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						
	Промежуточный аттест.	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы (проекты)		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК1.1-1.4 ОК 01-11	Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	96	56	96	6	56	-	72	72	-	6
ПК1.1-1.4 ОК 01-11	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	40	72	6	40	-			-	4
	Учебная практика	72	72								

	Производственная практика	72	72								
	Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)	6			6						
	Всего:	318	240	168	18	96	-	72	72	-	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		318
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		96
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	6
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.	2
	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1
	Тестовое задание «Основные термины и понятия»	1
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	18
Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Организация работы овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цеха.	2
	в том числе практических занятий	16
	<i>Практическое занятие № 1 «Организация рабочего места повара в овощном цеху».</i>	4
	<i>Практическое занятие № 2 «Организация рабочего места повара в мясном цеху».</i>	4
	<i>Практическое занятие № 3 «Организация рабочего места повара в рыбном цеху».</i>	4
	<i>Практическое занятие № 4 «Организация рабочего места повара в птицегольевом цеху».</i>	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	60
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
	Классификация, ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Правила приемки	2

	плодоовощной продукции и оценка ее качества и безопасности.	
	Технология обработки овощей и грибов. Тестовое задание «МКО овощей и грибов»	2
	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья. Технология обработки рыбы с костным скелетом.	2
	Технология обработки рыбы с хрящевым скелетом. Технология обработки нерыбного водного сырья. Тестовое задание «МКО рыбы и нерыбного водного сырья»	2
	Основная характеристика мяса. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	2
	Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса.	2
	Характеристика сырья и пищевая ценность мяса птицы. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Тестовое задание «МКО мяса, мясопродуктов, с/х птицы и пернатой дичи»»	2
	в том числе практических занятий	40
	Практическое занятие № 5 «Подбор пряных смесей».	4
	Практическое занятие № 6 «Подготовка овощей для фарширования».	6
	Практическое занятие № 7 «Подготовка рыбы для фарширования».	6
	Практическое занятие № 8 «Подготовка мяса для фарширования».	6
	Практическое занятие № 9 «Подготовка продуктов для маринования и шпигования».	18
Самостоятельная работа		6
Экзамен		6
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	10
	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
	в том числе лабораторных занятий	8
	Лабораторное занятие №1 «Обработка овощей и грибов».	4
	Лабораторное занятие №2 «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов».	4
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий	Содержание учебного материала	20
	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2
	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Технология приготовления и	2

сложного ассортимента	использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	
	Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	1
	Тесовое задание «Особенности приготовления п/ф из рыбы»	1
	в том числе лабораторных занятий	14
	<i>Лабораторное занятие №3 «Обработка рыбы с костным скелетом».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №4 «Обработка рыбы с хрящевым скелетом».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №5 «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья».</i>	6
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	16
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	2
	Технология приготовления кнельной массы. Технология приготовления маринадов.	2
	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	2
	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	1
	Тестовое задание «Особенности приготовления п/ф из мяса»	1
	в том числе лабораторных занятий	8
	<i>Лабораторное занятие №6 «Обработка и подготовка мяса для полуфабрикатов сложного ассортимента».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №7 «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса».</i>	4
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	16
	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования птицы.	2
	Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	2
	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству условия и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	2
	в том числе лабораторных занятий	10
	<i>Лабораторное занятие №8 «Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи для полуфабрикатов сложного ассортимента».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №9 «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы и пернатой дичи».</i>	6
Самостоятельная работа		4

Экзамен	6
Учебная практика	72
Виды работ:	
Тема 1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов.	6
Тема 5. Отработка приемов обработки рыбы с костным скелетом и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6
Тема 6. Отработка приемов обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6
Тема 7. Отработка приемов обработки мяса и приготовление п/ф сложного ассортимента из него.	12
Тема 8. Отработка приемов обработки субпродуктов и приготовление п/ф из них.	6
Тема 9. Отработка приемов обработки с/х птицы и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6
Тема 10. Отработка приемов обработки субпродуктов с/х птицы и приготовление п/ф из них	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика	72
Виды работ:	
1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента..	6
4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
5. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6

6. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
7. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
9. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
10. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 01	6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория кулинарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 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 - 1.4	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);	

	– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01-09	– 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; – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	– оптимальность планирования профессиональной деятельности; – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; – понимание значимости своей профессии; – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Богородицк

2026г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.4. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.5. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.6. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

	– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости

иметь практический опыт	сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 450,

в том числе в форме практической подготовки- 180 часов.

из них

на освоение МДК- 264 часа

практики,

в том числе учебная– 108 часов,

производственная– 72 часа,

самостоятельная работа - 14 часов

Промежуточная аттестация

Экзамен по МДК 02.01 – 6 часов

Экзамен по МДК 02.02 – 6 часов

Экзамен по модулю – 6 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	120	68	120	6	68		108	72	-	6
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	84	144	6	84	30			-	8

	сложного ассортимента										
	Учебная практика	108	108								
	Производственная практика	72	72								
	Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)	6			6						
	Всего:	450	332	264	18	152	30	108	72	-	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 2. ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания.		450
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		120
Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	Содержание учебного материала	22
	Качество кулинарной продукции.	2
	Формирование качества кулинарной продукции.	4
	Способы кулинарной обработки продуктов.	4
	Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов.	4
	Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	2
	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.	6
Тема 1.2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ	Содержание учебного материала	4
	Правила использования пряностей.	2
	Сочетание и использование приправ и пряностей. Подбор пряных букетов.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей	Содержание учебного материала	82
	Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.	2
	Участки и линии в горячем цехе	2
	Организация рабочего места повара в горячем цехе.	2
	Техника безопасности в горячем цехе. Санитарные требования к организации работы горячих цехов.	2

кулинарной продукции	Оборудование горячего цеха.	2
	Инновационные виды оборудования.	3
	Тестовое задание «Тепловая обработка»	1
	в том числе практических занятий	68
	<i>Практическое занятие № 1 «Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи».</i>	10
	<i>Практическое занятие № 2 «Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи».</i>	10
	<i>Практическое занятие № 3 «Решение ситуационных задач по расчету потери массы при тепловой обработке»</i>	10
	<i>Практическое занятие № 4 «Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции».</i>	10
	<i>Практическое занятие № 5 «Выбор высокотехнологического оборудования, посуды и инвентаря для приготовления горячих блюд».</i>	10
	<i>Практическое занятие № 6 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции»</i>	18
Самостоятельная работа		6
Экзамен		6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		144
Тема 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	
	Технология приготовления сложных супов	2
	в том числе лабораторных занятий	14
	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление заправочных супов»	4
	Лабораторное занятие № 2 «Приготовление супов-пюре»	4
	Лабораторное занятие № 3 «Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним»	4
	Лабораторное занятие № 4 «Приготовление национальных супов»	2
	Технология приготовления соусов (сырье и п/ф для приготовления соусов).	2
	в том числе лабораторных занятий	18
	Лабораторное занятие № 5 «Приготовление соусов на мясном бульоне»	4
	Лабораторное занятие № 6 «Приготовление соусов на рыбном бульоне»	2

Лабораторное занятие № 7 «Приготовление соусов на грибном отваре»	2
Лабораторное занятие № 8 «Приготовление молочных соусов»	2
Лабораторное занятие № 9 «Приготовление сметанных соусов»	4
Лабораторное занятие № 10 «Приготовление соусов яично-масляных»	4
Технология приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и творога.	2
в том числе лабораторных занятий	6
Лабораторное занятие № 11 «Приготовление блюд из овощей и грибов»	2
Лабораторное занятие № 12 «Приготовление блюд из сыра, яиц и творога»	4
Технология приготовления блюд из мяса.	2
в том числе лабораторных занятий	20
Лабораторное занятие № 13 «Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса»	2
Лабораторное занятие № 14 «Приготовление блюд из жареного мяса»	4
Лабораторное занятие № 15 «Приготовление блюд из тушеного мяса»	4
Лабораторное занятие № 16 «Приготовление блюд из субпродуктов»	2
Лабораторное занятие № 17 «Приготовление блюд из запеченного мяса»	4
Лабораторное занятие № 18 «Приготовление блюд рубленого мяса»	4
Технология приготовления блюд из птицы и пернатой дичи.	2
в том числе лабораторных занятий	10
Лабораторное занятие № 19 «Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы и пернатой дичи»	2
Лабораторное занятие № 20 «Приготовление блюд и тушеной птицы и пернатой дичи»	4
Лабораторное занятие № 21 «Приготовление блюд жареной и запеченной птицы и пернатой дичи»	4
Технология приготовления блюд из кролика и мяса диких животных	2
в том числе лабораторных занятий	2
Лабораторное занятие № 22 «Приготовление блюд из кролика»	2
Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
в том числе лабораторных занятий	14
Лабораторное занятие № 23 «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»	2
Лабораторное занятие № 24 «Приготовление блюд из тушеной рыбы»	2
Лабораторное занятие № 25 «Приготовление блюд из жареной рыбы»	4
Лабораторное занятие № 26 «Приготовление блюд запеченной рыбы»	4

	Лабораторное занятие № 27 «Приготовление блюд из морепродуктов»	2
Экзамен		6
Курсовое проектирование		30
Примерная тематика курсовых проектов: 1. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальных кухонь 2. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса. 3. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из тушеного мяса. 4. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из запеченного мяса. 5. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса птицы. 6. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из тушеного мяса птицы. 7. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из запеченного мяса птицы. 8. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих жареных блюд из рыбы. 9. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих тушеных блюд из рыбы. 10. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих запеченных блюд из рыбы. 11. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих тушеных блюд из картофеля и корнеплодов. 12. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих запеченных блюд из картофеля и корнеплодов. 13. Организация технологического процесса при приготовлении горячих блюд из сыра. 14. Организация технологического процесса при приготовлении горячих супов национальной русской кухни. 15. Организация технологического процесса при приготовлении горячих супов – пюре европейской кухни. 16. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих соусов. 17. Организация технологического процесса при приготовлении горячих блюд из морепродуктов. 18. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареных овощей. 19. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из тушеных овощей. 20. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из запеченных овощей. 21. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рубленой мясной массы. 22. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из субпродуктов. 23. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из мяса птицы фаршированной. 24. Организация технологического процесса при приготовлении горячих жареных блюд из пернатой дичи. 25. Организация технологического процесса при приготовлении горячих банкетных блюд. 26. Организация технологического процесса при приготовлении горячих тушеных блюд из пернатой дичи. 27. Организация технологического процесса при приготовлении горячих запеченных блюд из пернатой дичи.		20

Самостоятельная работа (Написание курсового проекта)	8
Учебная практика	108
Виды работ:	
Тема 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
Тема 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей и грибов.	12
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	12
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	12
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	12
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мясопродуктов.	12
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи.	18
Тема 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов.	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика	72
Виды работ:	
12. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6
13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей и грибов.	6
14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	6
15. Отработка практических навыков приготовления, сервировка и оформления сложных горячих соусов.	6

16. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6
17. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	6
18. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
19. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	6
20. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	6
21. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.	6
22. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи и кролика.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 02	6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория кулинарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования / Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2021– 160 с

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 128 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.-2.8	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в	

	перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК 01-11	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	Текущий контроль: экспертное

	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; – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности; – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; – понимание значимости своей профессии; – точность соблюдения правил	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.7. Перечень общих компетенций

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

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.8. Перечень профессиональных компетенций

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.9. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический	– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки

опыт	к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

	продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 286,

в том числе в форме практической подготовки-144 часа.

из них

на освоение МДК- 136 часов

практики,

в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часа,

самостоятельная работа - 8 часов.

Промежуточная аттестация

Экзамен по МДК 03.01 – 6 часов

Экзамен по МДК 03.02 – 6 часов

Экзамен по модулю – 6 часов

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	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	64	38	64	6	38		72	72	-	4
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	42	72	6	42				-	4

	сложного ассортимента										
	Учебная практика	72									
	Производственная практика	72									
	Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)	<i>6</i>			<i>6</i>						
	<i>Всего:</i>	<i>286</i>	<i>80</i>	<i>136</i>	<i>18</i>	<i>80</i>		<i>72</i>	<i>72</i>		8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.		286
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		64
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции - холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация холодной кулинарной продукции. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Качество кулинарной продукции. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции.	2
Тема 1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных блюд и закусок.	Содержание Контроль качества продовольственного сырья. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.	2
	Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд.	2
	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	2
Тема 1.4. Организация и техническое	Содержание Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение холодного цеха. Организация	2

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	рабочего места повара.	
	Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.	2
	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	2
	в том числе практических занятий	38
	Практическое занятие № 1 «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».	4
	Практическое занятие № 2 «Подбор высокотехнологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд»	4
	Практическое занятие № 3 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»	4
	Практическое занятие № 4 «Составить ассортимент сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»	6
	Практическое занятие № 5 «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов».	6
	Практическое занятие № 6 «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания».	6
	Практическое занятие № 7 «Органолептическая оценка качества сырья, предназначенного для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».	4
	Практическое занятие № 8 «Отработка приемов подготовки и обработки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».	4
Самостоятельная работа		4
Экзамен		6
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.	2
	Технология приготовления заправок и соусов на растительном масле, соусов на уксусе (маринадов), масляных смесей, желе (ланспика), оригинальных соусов и заправок.	2
	в том числе лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие №1 «Отработка приемов приготовления заправок на растительном масле,	2

	соусов на растительном масле».	
	Лабораторное занятие №2 «Отработка приемов приготовления соусов на уксусе (маринадов), масляных смесей, желе (ланспика)».	2
	Лабораторное занятие №3 «Отработка приемов приготовления оригинальных соусов и заправок».	2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	
	Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов.	2
	Подготовка продуктов для салатов.	
	Технология приготовления салатов.	2
	в том числе лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие №4 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов из сырых овощей и фруктов; вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); винегретов».	4
	Лабораторное занятие №5 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация не перемешанных салатов, салатов-коктейлей».	2
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	
	Технология приготовления закусочных бутербродов канапе, закусок в корзиночках и волованах, легких закусок (на шпажках), закусок из яиц, блюд и закусок их овощей и грибов.	2
	Технология приготовления закусочных рулетов, тартара закусочного, карпаччо, верринов, закусочных изделий из теста, блюд и закусок из сыра.	2
	в том числе лабораторных занятий	12
	Лабораторное занятие №6 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусочных бутербродов канапе, закусок в корзиночках и волованах, легких закусок (на шпажках)».	2
	Лабораторное занятие №7 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусок из яиц, блюд и закусок их овощей и грибов».	2
	Лабораторное занятие №8 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусочных рулетов, тартара закусочного».	2
	Лабораторное занятие №9 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация карпаччо, верринов».	2
	Лабораторное занятие №10 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусочных изделий из теста, блюд и закусок из сыра».	2
	Лабораторное занятие №11 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и закусок из измельченных масс».	2

Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы. Технология приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	в том числе лабораторных занятий	10
	Лабораторное занятие №12 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусок из сельди».	2
	Лабораторное занятие №13 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация отварных блюд и закусок из рыбы».	2
	Лабораторное занятие №14 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация фаршированных блюд и закусок из рыбы».	2
	Лабораторное занятие №15 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация заливных блюд из рыбы».	2
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. Технология приготовления блюд и закусок из мяса.	2
	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Технология приготовления блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	2
	в том числе лабораторных занятий	8
	Лабораторное занятие №17 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация отварных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и кролика».	2
	Лабораторное занятие №18 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация запеченных, жареных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и кролика».	2
	Лабораторное занятие №19 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация фаршированных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и кролика».	2
Тема 2.6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок	Содержание	
	1. Качество холодных блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2
Самостоятельная работа		4
Экзамен		6

Учебная практика по ПМ.03	72
Виды работ:	
Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов.	6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления салатов из сырых овощей.	6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов.	6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов.	6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных салатов - коктейль.	6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных закусок из овощей и грибов.	6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов.	6
Тема 8. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд.	6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.	6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.	6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы.	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика по ПМ. 03	72
Виды работ:	
Тема 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, регламентами (правилами безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов.	6
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок.	6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов.	6
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов.	6
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов.	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов, заправок и декорирование ими блюд.	6

Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.	6
Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.	6
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы.	6
Тема 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров,заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 03	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория кулинарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 208 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 3.1. – 3.7.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01-09	– 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам.

	источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – понимание значимости своей профессии – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	деятельности – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

г. Богородицк

2026 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический	– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

опыт	продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления,

	варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 286,

в том числе в форме практической подготовки- 144 часа.

из них

на освоение МДК- 136 часов

практики,

в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часа;

самостоятельная работа – 8 часов

Промежуточная аттестация

Экзамен по модулю – 6 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 1. МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64	38	64	2	38		72	72	-	4
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-11	Раздел 2. МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	42	72	2	42				-	4

	Учебная практика	72									
	Производственная практика	72									
	Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)	6									
	Всего:	286	80	136	4	80		72	72		8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		286
МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		64
Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов и напитков	Содержание учебного материала	10
	Технологические принципы производства сложных десертов.	2
	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных десертов.	2
	Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов.	4
	Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных предметов.	2
Тема 2. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов и напитков	Содержание учебного материала	48
	Организация контроля на предприятиях общественного питания.	4
	Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции. Метод органолептической оценки продукции общественного питания.	4
	Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных и горячих десертов.	1
	Тестовое задание «Организация производства сложных десертов и напитков»	1
	в том числе практические занятия	38
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе	4

	приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	4. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	26
Самостоятельная работа		4
Дифференцированный зачет		2
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72
Тема 1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала	46
	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	2
	Фруктовые десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №1 «Отработка приемов приготовления и оформления фруктовых десертов»	2
	Выпеченные десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №2 «Отработка приемов приготовления и оформления выпеченных десертов»	4
	Шоколадные десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №3 «Отработка приемов приготовления и оформления шоколадных десертов	2
	Кремы, фланы.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №4 «Отработка приемов приготовления и оформления кремов, фланов»	2
	Взбитые желированные десерты	2
	в том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №5 «Отработка приемов приготовления и оформления взбитых желированных десертов»	4
	Замороженные десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	4

	Лабораторное занятие №6 «Отработка приемов приготовления и оформления замороженных десертов»	4
	Террины.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №7 «Отработка приемов приготовления и оформления терринов»	2
	Молочные и творожные десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №8 «Отработка приемов приготовления и оформления молочных и творожных десертов»	4
	Начинки, соусы, глазури для сложных холодных десертов. Производство десертов с применением готовых смесей.	2
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов.	1
Тема 2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Тестовое задание «Технология приготовления сложных холодных десертов»	1
	Содержание учебного материала	28
	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов. Суфле, пудинги.	2
	в том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №9 «Отработка приемов приготовления и оформления суфле, пудингов»	4
	Овощные кексы.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №10 «Отработка приемов приготовления и оформления овощных кексов»	2
	Яблочные десерты.	2
	в том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №11 «Отработка приемов приготовления и оформления яблочных десертов»	4
	Гурьевская каша. Снежки.	2
	в том числе лабораторных занятий	2
	Лабораторное занятие №12 «Отработка приемов приготовления и оформления снежков»	2
	Сложные горячие шоколадные десерты. Фламбе.	2
	Десерты из бездрожжевого теста.	1
	Тестовое задание «Технология приготовления сложных горячих десертов»	1
	в том числе лабораторных занятий	4

	Лабораторное занятие №13 «Отработка приемов приготовления и оформления десертов из бездрожжевого теста»	4
Тема 3. Декорирование сложных десертов	Содержание учебного материала	6
	Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни.	2
	Декорирование сложных десертов соусами.	2
	Декорирование велюром, аэрографом, кремером.	2
Тема 4. Технология приготовления сложных напитков	Содержание учебного материала	14
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	Тестовое задание «Технология приготовления сложных напитков»	1
	в том числе лабораторных занятий	8
	Лабораторное занятие №14 «Приготовление горячих напитков сложного ассортимента»	4
	Лабораторное занятие №15 «Приготовление холодных напитков сложного ассортимента»	4
Самостоятельная работа		4
Дифференцированный зачет		2
Учебная практика по ПМ.04		72
Виды работ:		
Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов).		6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы.		6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - кремы.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - суфле.		6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных молочных и творожных десертов.		6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша.		6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада.		6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.		6

Тема 10. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных и горячих напитков.	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика Виды работ:	72
Тема 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссы, кремы, суфле, молочных и творожных десертов.	6
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – суфле, пудинги, овощные кексы.	6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих яблочных десертов.	6
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов–снежков из шоколада, фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих шоколадных десертов.	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления соусов для подачи холодных и горячих десертов.	6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных напитков.	6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих напитков.	6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных согревающих напитков.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 04	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория кулинарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов: учебник/А. Н. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2023. – 114 с.

2. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. Е. Саенко.-Москва: КНОРУС, 2021.-216 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 – 4.6	• Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: • оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); • рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; • точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; • соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; • соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты • Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; • соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	

	ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуса, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	

	• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос • актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; • точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при	

	приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; • правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01-09	• 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 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	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

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности; • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе • понимание значимости своей профессии • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм
обслуживания**

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

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

ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных

	ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 402,

в том числе в форме практической подготовки –180 часов;

из них

на освоение МДК- 216 часов;

практики, в том числе

учебная – 108 часов,

производственная – 72 часа;

самостоятельная работа – 8 часов

Промежуточная аттестация:

Экзамен по МДК 05.02. – 6 часов

Экзамен по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК1.1-1.4 ОК 01-11	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	72	42	72	2	42	30	108	72	-	-
ПК1.1-1.4 ОК 01-11	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	144	84	144	6	84				-	8

	изделий сложного ассортимента										
	Учебная практика	108									
	Производственная практика	72									
	Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)	6									
	Всего:	402	126	216	8	126	30	108	72		8

2.1. 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.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. ПМ.05. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания		402
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		72
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	Содержание	2
	Нормативные и технологические документы для организации процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика ПОП.	
	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	1
	Тестовое задание «Организация рабочих мест кондитера»	1
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №1. «Организация рабочего места повара по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	
Тема 1.2. Техническое оснащение.	Содержание	2
	Классификация оборудования. Механическое оборудование.	
	Тепловое оборудование.	2
	Холодильное оборудование, приборы для измерений, вспомогательное оборудование.	2
	Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации оборудования, требования техники безопасности.	1
	Тестовое задание «Классификация оборудования»	1
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №2 «Подбор инвентаря, посуды и технического оборудования предназначенного для приготовления сложных хлебобулочных изделий».	
Тема 1.3.	Содержание	

Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	4
	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Тестовое задание «Санитарные требования»	1
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №3. «Отработка приемов контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции».	
Тема 1.4. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	2
	Классификация сырья по его назначению.	
	Виды сырья, его характеристика и правила хранения: мука, крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты.	2
	Виды сырья, его характеристика и правила хранения: пищевая поваренная соль, разрыхлители.	2
	Виды сырья, его характеристика и правила хранения: молоко и молочные продукты, масла, яичные продукты, пряности, жиры.	2
	Виды сырья, его характеристика и правила хранения: желирующие вещества, орехи и масличные семена, плодово-ягодные продукты.	1
	Тестовое задание «Виды сырья, его характеристика и правила хранения»	1
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4. «Органолептическая оценка качества сырья, предназначенного для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	6
	Практическое занятие №5. «Отработка приемов подготовки и обработки сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	6
	Практическое занятие №6. «Разработка технологических и калькуляционных карт на мучные, кондитерские изделия по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера».	6
	Практическое занятие №7. «Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья».	6
Дифференцированный зачет		2
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		144
Тема 1.1.	Содержание	

Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Классификация отделочных полуфабрикатов. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление отделочных полуфабрикатов сиропов»	2
	Лабораторное занятие № 2 «Приготовление отделочных полуфабрикатов помады»	2
	Лабораторное занятие № 3 «Приготовление отделочных полуфабрикатов желе»	2
	Лабораторное занятие № 4 «Приготовление отделочных полуфабрикатов сиропов, глазури»	2
	Лабораторное занятие № 5 «Приготовление отделочных полуфабрикатов крема сливочного»	4
	Лабораторное занятие № 6 «Приготовление отделочных полуфабрикатов крема заварного»	2
	Лабораторное занятие № 7 «Приготовление отделочных полуфабрикатов крема белкового»	2
	Лабораторное занятие № 8 «Приготовление отделочных полуфабрикатов крема из молочных продуктов»	2
	Лабораторное занятие № 9 «Приготовление отделочных полуфабрикатов комбинированного крема»	2
	Лабораторное занятие № 10 «Приготовление отделочных полуфабрикатов мусса»	2
	Лабораторное занятие № 11 «Приготовление отделочных полуфабрикатов карамели»	2
	Лабораторное занятие № 12 «Приготовление отделочных полуфабрикатов марципана, сахарной мастики, пралине»	2
	Лабораторное занятие № 13 «Приготовление крошки из выпеченных п/ф, грильяжа, шоколадной, сахарной, трюфельной посыпки»	2
	Лабораторное занятие № 14 «Приготовление отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства»	2
Тема 1.2. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления.	Содержание	
	Ассортимент хлебобулочных изделий. Процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.	2
	Сложные сдобные хлебобулочные изделия.	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 15 «Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»	4
	Лабораторное занятие № 16 «Приготовление сложных хлебобулочных изделий»	2
	Лабораторное занятие № 17 «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»	2

	Лабораторное занятие № 18 «Приготовление фаршей и начинок»	2
	Лабораторное занятие № 19 «Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий»	2
	Лабораторное занятие № 20 «Приготовление праздничного хлеба»	2
	Лабораторное занятие № 21 «Приготовление праздничного хлеба: калачи, куличи»	2
Тема 1.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	Содержание	2
	Характеристика выпеченных п/ф. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	
	Технология приготовления мучных кондитерских полуфабрикатов.	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 22 «Приготовление бисквитных полуфабрикатов»	6
	Лабораторное занятие № 23 «Приготовление песочных полуфабрикатов»	4
	Лабораторное занятие № 24 «Приготовление воздушных полуфабрикатов»	2
	Лабораторное занятие № 25 «Приготовление полуфабрикатов из блинчатого теста»	2
	Лабораторное занятие № 26 «Приготовление вафельных полуфабрикатов»	4
	Лабораторное занятие № 27 «Приготовление заварных полуфабрикатов»	4
	Лабораторное занятие № 28 «Приготовление миндальных полуфабрикатов»	4
	Лабораторное занятие № 29 «Приготовление пряничных полуфабрикатов»	2
	Лабораторное занятие № 30 «Приготовление крошковых полуфабрикатов»	2
	Лабораторное занятие № 31 «Приготовление слоеных полуфабрикатов»	2
	Лабораторное занятие № 32 «Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста»	2
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание	2
	Технология приготовления пряничных изделий, мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 33 «Приготовление пряничных изделий»	2
	Лабораторное занятие № 34 «Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий»	4
Тема 1.5. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	2
	Классификация, правила монтажа, способы и приемы отделки, технология приготовления праздничных тортов.	
	Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 35 «Приготовление бисквитных праздничных тортов»	4
	Лабораторное занятие № 36 «Приготовление песочных праздничных тортов»	4

	Лабораторное занятие № 37 «Приготовление вафельных праздничных тортов»	4
Самостоятельная работа		8
Экзамен		6
Примерная тематика курсовых проектов: 1. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий 2. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (праздничные полуоткрытые пироги) 3. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (кулебяки) 4. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление праздничного хлеба (каравай) 5. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление пасхальных куличей 6. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (рулет) 7. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (пирожное бисквитное полоска с кремом) 8. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста (пирожное песочное, глазированное помадой) 9. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста (пирожное песочное корзиночка) 10. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из воздушного теста (Павлова) 11. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из воздушного теста (меренговый рулет) 12. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из блинчатого теста 13. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного теста 14. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста (пирожное заварная трубочка) 15. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста (заварное кольцо) 16. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста (профитроли)		30

17. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста (коврижка) 18. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного (медовое пирожное) 19. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста (слоеный рожок с кремом) 20. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста (пирожное слоеное с кремом) 21. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий (мафины) 22. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий (брауни) 23. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий (птифуры) 24. Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий (капкейки) Организация технологического процесса при приготовлении и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий (макарони)	
Учебная практика	108
Виды работ:	
Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий.	12
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.	12
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников.	6
Отработка приемов приготовления и оформления коврижек, кексов.	6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	12
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов.	12
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных слоеных пирожных и тортов	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.	6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	12

Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов.	12
Тема 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика	72
Виды работ:	
Тема 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.	6
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.	6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов.	6
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	6
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов.	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных слоеных пирожных и тортов.	6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.	6
Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	6
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов	6
Тема 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. Подготовка готовой продукции, п/ф высокой степени готовности к хранению, организация хранения.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 05	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Учебных дисциплин, МДК по профессии: «Повар, кондитер»оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: **лаборатория кулинарного производства**, оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, картофелеочистительной машиной, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, механическими рыбочистками, ручными скребками, ситами, ступками, тяпками, рыбными котлами с решетками, противнями, лопатками, маркированными досками, планетарными миксерами, силиконовыми ковриками и т.д.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования / И. Ю. Бурчакова С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2021-384с.

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования /А. Т Васюкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 833с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.

4. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования /С. В. Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2023-133с.

5. 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», 2022. – 320 с

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с

7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Л.Л. Счесленок. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336с.

8. Счесленов Л.Л, Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П: Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Л.Л. Счесленов, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 336с.

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. – ПК 5.6.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по	

	безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры; - оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

г. Богородицк
2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС «Сервис и туризм»

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1. Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в

Уметь	различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;

	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Знать	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и

	кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом

	своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки

	результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1.3. Трудоемкость освоения профессионального модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	90	54
Самостоятельная работа	-	-
Практическая подготовка, в т.ч.:	66	66
учебная	0	0
производственная	66	66
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме экзамена</i> <i>ПП 06 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 06 в форме экзамена</i>	18	12
Всего	174	120

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- 09 ПК 6.1 - 6.5	Раздел 1. МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	96	54	90	90	0	6		
ОК 01- 09 ПК 6.1 - 6.5	Производственная практика	72	66					0	66
ОК 01 - 09 ПК 6.1 - 6.5	Промежуточная аттестация	18		6					6
	Всего:	174	120	96	90	-	-	0	72

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		96	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		74	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.); Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 2. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	6 2	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
В том числе практических и лабораторных занятий		2	
1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дготовочных, комбинированных		2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской	Содержание 1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и	10 2	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
продукции, различных видов меню	меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		
	2. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2	
	3. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	2. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	6	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	2. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	20	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	2. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	8. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности	Содержание	10	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05,
	1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
подчиненного персонала	соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Планирование производственного задания (программы)	2	
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы	2	
	4. Решение ситуационных задач по оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	18	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	2. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота.» «Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	1. Расчет производственной мощности	2	
	2. Расчет товарооборота	2	
	3. Расчет производительности труда	2	
	4. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2	
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	7. Оформление документов: акта на отпуск питания сотрудников	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и	Содержание	4	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
подразделениями	обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
Раздел модуля 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		16	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	8	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2	
	2. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	2	
	3. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества). Контроль	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. 4. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	
Тема 2.2.	Содержание	8	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2	
	2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Разработать разработку должностных инструкций производственного персонала.	2	
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2	
Самостоятельная работа		6	
Промежуточная аттестация по МДК. 06.01 Экзамен		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Производственная практика по ПМ. 06 Виды работ:		72	
1. Ознакомление с Уставом организации питания. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.		6	ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.		6	
3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.		6	
4. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.		6	
5. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.		6	
6. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.		6	
7. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.		6	
8. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).		6	
9. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.			
10. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.		6	
11. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		6	
Дифференцированный зачет		6	
Экзамен по ПМ 06.		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства, Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

лаборатории **лаборатория кулинарного производства,** оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, тяпками, противнями, лопатками, досками и т.д.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

8. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.

10. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.*

11. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

12. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

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

Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования

безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1*

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>*

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.*

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.*

*В течении последних лет данное издание не переиздавалось.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

«__» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» _____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу профессионального модуля**

ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого
персонала»

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

«СОГЛАСОВАНО»

_____ (должность
представителя работодателя)

_____ (ФИО)

«__» _____ 20__

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар

г. Богородицк

2026 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 Освоение рабочей профессии,
должности служащего 16675 Повар**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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, кролик.
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
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

ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в	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 потребителями; 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; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

уметь	приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; 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- 366,

в том числе в форме практической подготовки- 144 часа.

из них

на освоение МДК- 216 часов

практики,

в том числе учебная – 144 часа,

самостоятельная работа – 18 часов.

Промежуточная аттестация

Экзамен по МДК 07.01 – 6 часов

Экзамен по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси ональных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарны й объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоя -тельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультаци и		
				Всег о	В том числе							
	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производ ственная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК ОК 01-11	Раздел 1. МДК 07.01 Получение рабочей профессии «Повар»	216	126	216	6	126	-	144	-	-	18	
	Учебная практика	144										
	Промежуточная аттестация	6										
	Всего:	366	126	216	6	126		144			18	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		366
МДК. 07.01. Получение рабочей профессии «Повар»		216
Раздел 1. Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	
	История кулинарии и основные понятия. Способы кулинарной обработки сырья.	2
	Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки, комбинированные, вспомогательные.	2
	Общие требования к обработке овощей. Обработка овощей.	2
	Технология приготовления п/ф, блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, грибов.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие № 1 «Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных овощей».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №2 «Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №3 «Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов».</i>	4
	Т.к.к. условия и сроки хранения овощных блюд.	1
	Тестовое задание: «МКО овощей и грибов»	1
Раздел 2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание	
	Ассортимент и тепловая подготовка зерновых продуктов. Классификация блюд из круп, бобовых. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №4 «Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш».</i>	4
	Технология приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий.	2
	в том числе лабораторных занятий:	

	Лабораторное занятие №5 «Приготовление блюд из каш».	4
	Лабораторное занятие №6 «Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий».	4
	Ассортимент блюд из яиц и творога. Блюда из яиц. Блюда из творога. Т.к.к. условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	Лабораторное занятие №7 «Приготовление блюд из яиц».	2
	Лабораторное занятие №8 «Приготовление блюд из творога».	4
Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов.	Содержание	
	Общие сведения о супах. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления заправочных супов.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	Лабораторное занятие №9 «Приготовление заправочных супов: картофельные супы, супы с крупами, макаронными и бобовыми изделиями, суп-лапша».	4
	Лабораторное занятие №10 «Приготовление заправочных супов: щи, борщи».	4
	Лабораторное занятие №11 «Приготовление заправочных супов: рассольники».	4
	Технология приготовления супов молочных, супов-пюре.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	Лабораторное занятие №12 «Приготовление молочных супов, супов - пюре».	4
	Общие сведения о соусах. Технология приготовления мучных пассировок и бульонов. Соусы мясные красные, соусы белые.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	Лабораторное занятие №13 «Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном и рыбном бульоне».	2
	Технология приготовления: соусы грибные, молочные, сметанные, соусы яично-масляные, холодные соусы, сладкие.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	Лабораторное занятие №14 «Приготовление грибных, молочных, сметанных соусов».	2
	Лабораторное занятие №15 «Приготовление яично-масляных и масляных смесей, холодных, сладких соусов».	2
Раздел 4. Технология обработки	Т.к.к., условия и сроки хранения соусов.	1
	Тестовое задание «Супы и соусы»	1
	Содержание	
	Значение рыбных блюд в питании человека. Ассортимент, основные характеристики, пищевая	2

сырья и приготовления блюд из рыбы.	ценность различных видов рыб.	
	М.К.О. рыбы с костным скелетом. Ассортимент рыбных п/ф и их приготовление.	2
	Технология приготовления рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №16 «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы».</i>	4
	Технология приготовления отварных, припущенных, блюд из рыбы, жаренных, запеченных, тушеных блюд из рыбы.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №17 «Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы».</i>	2
	<i>Лабораторное занятие №18 «Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы».</i>	4
	Т.к.к., условия, сроки хранения рыбных блюд.	1
	Тестовое задание «МКО рыбы»	1
Раздел5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	Содержание	
	Значение мясных блюд в питании человека. Общие требования к мясу. МКО мяса.	2
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Технология приготовления мясных п/ф из говядины.	2
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши. Технология приготовления мясных п/ф из баранины и свинины.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №19 «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».</i>	2
	<i>Лабораторное занятие №20 «Приготовление блюд из жареного, тушеного мяса».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №21 «Приготовление блюд из запеченного мяса».</i>	4
	Технология приготовления рубленой, котлетной массы и п/ф из нее.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №22 «Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы».</i>	4
	МКО с/х птицы, заправка птицы, п/ф из птицы. Обработка субпродуктов птицы.	2
	Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, тушеных блюд из птицы.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №23 «Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной птицы».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №24 «Приготовления блюд из тушеной птицы».</i>	4
	Т.к.к., условия и сроки хранения.	1
	Тестовое задание: «МКО мяса и с/х птицы»	1
Раздел 6. Технология	Содержание	
	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд и	2

приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	закусок. Технология приготовления салатов, винегретов.	
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №25 «Приготовление бутербродов, салатов».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №26 «Приготовление винегретов»</i>	4
	Технология приготовления овощных, грибных блюд и закусок, блюд из яиц.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №27 «Приготовление овощных, грибных блюд и закусок».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №28 «Приготовление блюд из яиц».</i>	4
	Технология приготовления рыбных, мясных блюд и закусок. Технология приготовления горячих закусок.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №29 «Приготовление рыбных блюд и закусок».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №30 «Приготовление мясных блюд и закусок».</i>	4
	<i>Лабораторное занятие №31 «Приготовление горячих закусок».</i>	4
	Т.к.к., условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	1
	Тестовое задание «Холодные блюда и закуски»	1
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Содержание	
	Значение сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления компотов, железированных блюд.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №32 «Приготовление компотов».</i>	2
	<i>Лабораторное занятие №33 «Приготовление железированных сладких блюд».</i>	4
	Горячие сладкие блюда.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №34 «Приготовление горячих сладких блюд».</i>	4
	Общие сведения о напитках. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления холодных напитков.	2
	в том числе лабораторных занятий:	
	<i>Лабораторное занятие №35 «Приготовление горячих напитков».</i>	2
	<i>Лабораторное занятие №36 «Приготовление холодных напитков».</i>	2
	Т.к.к., условия и сроки хранения сладких блюд и напитков.	1
	Тестовое задание «Сладкие блюда и напитки».	1
Самостоятельная работа		18

Экзамен	6
Учебная практика по ПМ.07	144
Виды работ:	
Тема 1. Отработка приемов приготовления блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.	6
Тема 2. Отработка приемов приготовления блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	6
Тема 3. Отработка приемов приготовления каш.	6
Тема 4. Отработка приемов приготовления блюд из каш.	6
Тема 5. Отработка приемов приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	6
Тема 6. Отработка приемов приготовления блюд из яиц.	6
Тема 7. Отработка приемов приготовления блюд из творога.	6
Тема 8. Отработка приемов приготовления простых блюд из теста с фаршем.	6
Тема 9. Отработка приемов приготовления заправочных супов (супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, суп-лапша).	6
Тема 10. Отработка приемов приготовления заправочных супов (щи, борщи).	6
Тема 11. Отработка приемов приготовления заправочных супов (рассольники, солянки).	6
Тема 12. Отработка приемов приготовления молочных супов, супов – пюре.	6
Тема 13. Отработка приемов приготовления сладких супов, холодных и прозрачных супов.	6
Тема 14. Отработка приемов приготовления отварных, припущенных и жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Тема 15. Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Тема 16. Отработка приемов приготовления отварных, припущенных и жареных блюд из мяса, с/х птицы и субпродуктов.	6
Тема 17. Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из мяса, с/х птицы и субпродуктов.	6
Тема 18. Отработка приемов приготовления бутербродов, салатов и винегретов.	6
Тема 19. Отработка приемов приготовления овощных, грибных холодных блюд и закусок, закусок из яиц.	6
Тема 20. Отработка приемов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и закусок.	6
Тема 21. Отработка приемов приготовления холодных сладких блюд.	6
Тема 22. Отработка приемов приготовления горячих сладких блюд.	6
Тема 23. Отработка приемов приготовления холодных и горячих напитков.	6
Дифференцированный зачет	6
Экзамен по модулю ПМ 07	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория кулинарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник/А. Н. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2021.-114 с.

2. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. У. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2021. -216 с. (Среднее профессиональное образование).

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф.образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 160с.

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-240с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 248с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 128 с

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288с.

8. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Счесленок. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 336с.

9. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 240 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 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ОК 01-09	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

	демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров: демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима; демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16472 Пекарь

г. Богородицк

2026 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16472 Пекарь разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Фетисова Екатерина Викторовна преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», Горшкова Наталья Валериевна мастер производственного обучения ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД 8	Освоение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь
ПК 8.1.	Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места
ПК 8.2.	Выполнять задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ПК 8.3.	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 8.4.	Выполнять работы по подбору сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 8.5.	Выполнять работы по формовке хлебобулочных изделий
ПК 8.6.	Выполнять работы по выпечке хлебобулочных изделий

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	• По подготовке к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места • По поддержанию в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства • По проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства • По упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения • По приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента • По процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции • По разработке меню/ассортимента хлебобулочной продукции • По составлению заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции • Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции • Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации • Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий • По замешиванию и формовке теста вручную • По замешиванию и формовке теста на специальном оборудовании

	• По выпечке несдобных хлебобулочных изделий • По выпечке сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба • По выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
Знать	• Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции • Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции • Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними • Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Технологии приготовления хлебобулочной продукции • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения • Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства • Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве

	хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Способы организации питания, в том числе диетического • Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов • Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации • Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции • Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Уметь	• Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе • Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве • Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции • Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции • Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции • Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда • Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции • Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции • Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах • Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения • Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции • Применять приемы смешанной закваски • Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления • хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий • Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе • Применять различные способы замесов • Определять дефекты теста • Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции • Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе • Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий • Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба • Технологии выпечки сложных и мелкоштучных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 418,

в том числе в форме практической подготовки- 252 часа.

из них

на освоение МДК - 160 часов

практики,

в том числе учебная – 144 часа,

в том числе производственная – 108 часов.

Промежуточная аттестация

Экзамен по МДК 08.01 – 6 часов

Экзамен по модулю квалификационный – 6 часов

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
ПК 08.01.-08.06 ОК 01-11	Раздел 1. МДК 08.01 Получение рабочей, должности служащего 16472 «Пекарь»	160	116	160	6	116	-	-	-	-	-
	Учебная практика	144						144			
	Производственная практика	108							108		
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	418	116	160	6	116		144	108		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 8. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		418
МДК. 08.01. Получение рабочей, должности служащего 16472 «Пекарь»		160
Раздел 1. Основы хлебопекарного производства	Содержание	10
	Развитие современной хлебопекарной промышленности	4
	Сырье для хлебопекарного производства	2
	Дополнительное сырье	2
	Хранение сырья для производства хлеба	2
Раздел 2. Технология производства хлеба	Содержание	144
	Технологическая схема производства хлеба	4
	Характеристика основных производственных отделений	2
	Подготовка сырья хлебопекарного производства	2
	Замес и разделка теста	4
	Выпечка хлеба	4
	Хранение готовых изделий	4
	Выход хлеба	4
	Дефекты хлеба и пути из устранения	4
	в том числе лабораторных занятий:	116
	<i>Лабораторное занятие № 1 «Приготовление ржаного хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 2 «Приготовление пшеничного хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 3 «Приготовление ячменного хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 4 «Приготовление кукурузного хлеба».</i>	10

	<i>Лабораторное занятие № 5 «Приготовление гречневого хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 6 «Приготовление картофельного хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 7 «Приготовление рисового хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 8 «Приготовление овсяного хлеба».</i>	10
	<i>Лабораторное занятие № 9 «Приготовление национальных видов хлеба».</i>	12
	<i>Лабораторное занятие № 10 «Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий».</i>	24
Экзамен		6
Учебная практика по ПМ.08		144
Виды работ:		
Тема 1.		6
Тема 2		6
Тема 3.		6
Тема 4.		6
Тема 5.		6
Тема 6.		6
Тема 7.		6
Тема 8.		6
Тема 9.		6
Тема 10.		6
Тема 11.		6
Тема 12.		6
Тема 13.		6
Тема 14.		6
Тема 15.		6
Тема 16.		6
Тема 17.		6
Тема 18.		6
Тема 19.		6
Тема 20.		6
Тема 21.		6
Тема 22.		6
Тема 23.		6

Дифференцированный зачет	6
Производственная практика по ПМ.08	108
Виды работ:	
Экзамен по модулю ПМ 08	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории: «Лаборатория хлебопекарного производства», оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, ситами, тестомесильными машинами, расстойными шкафами, противнями, лопатками, досками и т.д.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.2. Печатные издания:

1. Алексеев Г. В. Технология хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО/Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков, В. В. Литвяк. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2026. – 516 с.: ил. – Тест: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 08.01 – 08.06 ОК 01-09	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по

	безопасности пищевых продуктов; контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров: демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима; демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам

Приложение 1
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 09 Технология и организация питания в образовательных
организациях**

г. Богородицк
2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 09 Технология и организация питания в образовательных организациях разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС «Сервис и туризм»

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 09 «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ»

1.1. Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Технология и организация питания в образовательных организациях.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 9	Технология и организация питания в образовательных организациях
ПК 9.1.	Выполнять работы по приготовлению, оформлению блюд, напитков, кулинарных изделий в образовательных организациях.
ПК 9.2.	Выполнять работы по организации рационального питания в образовательных организациях

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	– По разработке рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий для образовательных организаций – По подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – По подготовке оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях – По приготовлению и оформлению блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях
Уметь	– Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам – Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий – Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Знать	– Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Рецептуры и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов – Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации – Принципы ХАССП в образовательных организациях для питания детей – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности

1.3. Обоснование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК. 09.01 Выполнять работы по приготовлению, оформлению блюд, напитков, кулинарных изделий в образовательных организациях.	Владеть навыками: – По подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – По подготовке оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях – По приготовлению и оформлению блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях Уметь: – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам – Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий – Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Знания: – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов,	5. Технология приготовления холодных блюд для питания различных возрастных групп 6. Технология приготовления горячих блюд для питания различных возрастных групп 7. Технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, холодных и горячих десертов	74	Запрос работодателя

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов – Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности			
2	ПК. 09.02 Выполнять работы по организации рационального питания в образовательных организациях.	Владеть навыками: – По разработке рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий для образовательных организаций Уметь: – Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия – Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Знания: – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1. Состояние и перспективы организации питания в общеобразовательных организациях РФ 2. Общие требования к организации общественного питания в образовательных организациях 3. Характеристика моделей организации школьного питания 4. Организация рационального питания детей и подростков 8. Общие требования к организации диетического питания детей и подростков 9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 10. Требования к соблюдению правил гигиены персоналом 11. Контроль за работой предприятий общественного питания 12. Особенности финансирования питания обучающихся	148	Запрос работодателя

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		– Рецептуры и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Принципы ХАССП в образовательных организациях для питания детей	13. Формирование мотивации к здоровому питанию в общеобразовательных организациях 14. Особенности применения нормативных документов по организации питания в общеобразовательных организациях		
		ИТОГО по ПМ. 09		222	

1.3. Трудоемкость освоения профессионального модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	102	84
Самостоятельная работа	-	-
Практическая подготовка, в т.ч.:	108	102
учебная	0	0
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 09.01 в форме экзамена</i> <i>ПП 09 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 09 в форме экзамена</i>	18	12
Всего	222	198

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- 05, 09 ПК 9.1 - 9.2	Раздел 1. МДК 09.01 Технология и организация питания в образовательных организациях	108	84	102	102	-	-	-	-
ОК 01- 05, 09 ПК 9.1 - 9.2	Производственная практика	108	102					-	102
ОК 01- 05, 09 ПК 9.1 - 9.2	Промежуточная аттестация	12		6				-	6
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	122	186	108	102	-	-	-	108

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК. 09.01. Технология и организация питания в образовательных организациях		102	
Раздел 1. Состояние и перспективы организации питания в общеобразовательных организациях Российской Федерации	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Состояние и перспективы организации питания в общеобразовательных организациях РФ	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>1. Анализ статистических данных по организации питания в регионе.</i>	2	
	<i>2. Подготовка аналитической справки о проблемах и перспективах школьного питания.</i>	2	
	<i>3. Разработка предложений по улучшению организации питания в конкретной школе.</i>	2	
Раздел 2. Общие требования к организации общественного питания в образовательных организациях	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Общие требования к организации общественного питания в образовательных организациях	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>1. Изучение и анализ СанПиН, федеральных законов, стандартов.</i>	2	
	<i>2. Составление схемы организации питания в школе (структура, ответственные лица).</i>	2	
	<i>3. Разработка локальных нормативных актов (положения, инструкции).</i>	2	
Раздел 3. Характеристика моделей организации школьного питания	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Характеристика моделей организации школьного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>1. Сравнительный анализ моделей организации питания (собственное производство, аутсорсинг, кейтеринг).</i>	2	
	<i>2. Разработка бизнес-плана для одной из моделей.</i>	2	
	<i>3. Подготовка презентации по выбранной модели.</i>	2	
Раздел 4. Организация рационального питания детей и подростков	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Организация рационального питания детей и подростков	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	<i>1. Расчёт суточной потребности в энергии и нутриентах для разных возрастных</i>	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<i>групп.</i>		
	<i>2. Составление примерного недельного меню с учётом рационального питания.</i>	2	
	<i>3. Анализ сбалансированности рациона по основным пищевым веществам.</i>	2	
Раздел 5. Технология приготовления холодных блюд для питания различных возрастных групп	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Технология приготовления холодных блюд для питания различных возрастных групп	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	<i>1. Приготовление и оформление холодных закусок (салаты, бутерброды, винегреты).</i>	3	
	<i>2. Разработка технологических карт на холодные блюда.</i>	2	
	<i>3. Проведение органолептической оценки готовых блюд.</i>	2	
Раздел 6. Технология приготовления горячих блюд для питания различных возрастных групп	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Технология приготовления горячих блюд для питания различных возрастных групп	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	<i>1. Приготовление горячих блюд (супы, вторые блюда, гарниры).</i>	3	
	<i>2. Составление технологических карт на горячие блюда.</i>	2	
	<i>3. Оценка качества и безопасности готовых блюд.</i>	2	
Раздел 7. Технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, холодных и горячих десертов для питания различных возрастных групп	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, холодных и горячих десертов для питания различных возрастных групп	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	<i>1. Приготовление выпечки и десертов для школьного питания.</i>	3	
	<i>2. Разработка рецептур и технологических карт.</i>	2	
	<i>3. Оформление и подача десертов с учётом возрастных особенностей.</i>	2	
Раздел 8. Общие требования к организации диетического питания детей и подростков	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Общие требования к организации диетического питания детей и подростков	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>1. Составление меню для детей с особыми диетическими потребностями (аллергии,</i>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	заболевания).		
	2. Разработка технологических карт для диетических блюд.	2	
	3. Проведение анализа соответствия блюд диетическим требованиям.	2	
Раздел 9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	1. Изучение и классификация оборудования для школьного пищеблока.	3	
	2. Составление перечня необходимого инвентаря и посуды.	2	
	3. Практическое занятие по эксплуатации и уходу за оборудованием.	2	
Раздел 10. Требования к соблюдению правил гигиены персонала	Содержание	6	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Требования к соблюдению правил гигиены персоналом	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	1. Проведение инструктажа по личной гигиене и санитарным нормам.	1	
	2. Практическое занятие по мытью и дезинфекции рук, инвентаря.	2	
	3. Оформление журнала учёта санитарных мероприятий.	2	
Раздел 11. Контроль за работой предприятий общественного питания	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Контроль за работой предприятий общественного питания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	1. Проведение производственного контроля (заполнение журналов, чек-листов).	3	
	2. Анализ проб блюд (органолептическая оценка).	2	
	3. Разработка плана мероприятий по устранению выявленных нарушений.	2	
Раздел 12. Особенности финансирования питания обучающихся	Содержание	8	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Особенности финансирования питания обучающихся	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	1. Расчёт стоимости питания для разных категорий обучающихся (льготники, платное питание).	3	
	2. Составление сметы расходов на организацию питания в школе.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<i>3. Анализ источников финансирования (бюджет, родительская плата, субсидии)</i>	2	
Раздел 13. Формирование мотивации к здоровому питанию в общеобразовательных организациях	Содержание	4	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Формирование мотивации к здоровому питанию в общеобразовательных организациях	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	<i>1. Разработка и проведение акции «Здоровое питание — залог успеха». Создание информационных материалов (буклеты, плакаты) для школьников и родителей. Проведение анкетирования среди учащихся по вопросам питания.</i>	3	
Раздел 14. Особенности применения нормативных документов по организации питания в общеобразовательных организациях	Содержание	4	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
	1. Особенности применения нормативных документов по организации питания в общеобразовательных организациях	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	<i>1. Особенности применения нормативных документов по организации питания в общеобразовательных организациях</i>	3	
Самостоятельная работа		6	
Промежуточная аттестация по МДК. 09.01 Экзамен		6	
Итого по МДК. 09.01		108	
Производственная практика по ПМ. 09		108	
Виды работ:			
Тема производственной практики	Краткое содержание и задачи	6	ПК 9.1 – ПК 9.2 ОК 01 – ОК 05, ОК 09
1. Ознакомление с базой практики. Структура и организация работы пищеблока	Изучение схемы пищеблока, знакомство с коллективом, анализ документации (меню, журналы, инструкции).	6	
2. Нормативно-правовое обеспечение организации питания в школе	Работа с СанПиН, ФЗ-273, локальными актами. Анализ соответствия работы пищеблока требованиям законодательства.	6	
3. Организация и технология приготовления холодных блюд (<i>I часть</i>)	Участие в подготовке, приготовлении и оформлении салатов, винегретов, закусок.	6	
4. Организация и технология приготовления холодных	Приготовление бутербродов, блюд из овощей и фруктов для	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
блюд (<i>II часть</i>)	школьного питания.		
5. Технология приготовления первых блюд (<i>супы, бульоны</i>)	Практическое участие в варке супов, заправочных и прозрачных бульонов.	6	
6. Технология приготовления вторых блюд (<i>мясо, птица</i>)	Приготовление горячих блюд из мяса и птицы с гарнирами для школьников.	6	
7. Технология приготовления вторых блюд (<i>рыба, овощи</i>)	Приготовление блюд из рыбы, овощных рагу, запеканок.	6	
8. Технология приготовления гарниров, соусов и крупяных блюд	Приготовление каш, крупяных и овощных гарниров, соусов промышленного и собственного производства.	6	
9. Технология приготовления мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Выпечка булочек, пирожков (<i>не жареных!</i>), печенья для школьного меню.	6	
10. Организация диетического питания детей с ОВЗ и хроническими заболеваниями	Изучение особенностей приготовления блюд для детей-аллергиков, с диабетом, целиакией.	6	
11. Работа с технологическим оборудованием пищеблока	Ознакомление с оборудованием: плитами, холодильниками, овощерезками. Правила эксплуатации и техники безопасности.	6	
12. Соблюдение правил личной гигиены и санитарии персоналом	Практическое освоение санитарных норм: обработка рук, использование спецодежды, ведение журналов здоровья.	6	
13. Контроль качества поступающего сырья и продуктов (<i>приёмка</i>)	Участие в приёмке продуктов, проверка сопроводительных документов, органолептическая оценка качества.	6	
14. Контроль за технологическим процессом приготовления пищи (<i>I часть</i>)	Наблюдение за соблюдением рецептур, технологий, температурных режимов при первичной обработке продуктов.	6	
15. Контроль за технологическим процессом приготовления пищи (<i>II часть</i>)	Контроль за тепловой обработкой, порционированием и оформлением готовых блюд.	6	
16. Бракераж готовой продукции и контроль за реализацией блюд (<i>раздача</i>)	Участие в проведении бракеража, оформление журналов, контроль за раздачей блюд обучающимся.	6	
17. Ведение учётной и отчётной документации пищеблока	Заполнение технологических карт, меню-раскладки, журналов здоровья, ведомостей контроля.	6	
18. Дифференцированный зачет по ПП. 09	Выполнение комплексного задания (анализ работы	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
		пищеблока), оформление дневника и отчёта по практике. Защита результатов.		
Экзамен по ПМ 09.			6	
Всего			222	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства, Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

лаборатории лаборатория кулинарного производства, оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, тяпками, противнями, лопатками, досками и т.д.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. – Москва, 2024. – 351с. ISBN: 978-5-905170-69-0

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2023. – 80 с.

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

9. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 308 с.

10. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.*

11. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 156 с.

12. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2022. – 304 с.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 244 с.

14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2024. – 432 с.

Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Согласно ст. 37 п. 1, организация питания возлагается на образовательные организации.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного

- государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
 16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
 17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1*
 18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>*
 19. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.*
 20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.*

*В течении последних лет данное издание не переиздавалось.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 9.1	Выполнять: – подготовку сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – подготовку оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях – приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий в образовательных организациях – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий – производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК 9.2	Выполнять: – разработку рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий для образовательных организаций – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия – оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу профессионального модуля**

ПМ. 09 Технология и организация питания в образовательных
организациях

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ...	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и

	редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: – разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов

	сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции (ОК)

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

ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ 01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4
Виды работ:			
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		
	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 1-09 ПК 1.1
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 1.1
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.4
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		
	Отработка приемов обработки рыбы с костным скелетом и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
	Отработка приемов обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
Раздел 3. Приготовление	Содержание		

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Отработка приемов обработки мяса и приготовление п/ф сложного ассортимента из него.	12	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
	Отработка приемов обработки субпродуктов и приготовление п/ф из них.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		
	Отработка приемов обработки с/х птицы и приготовление п/ф сложного ассортимента из нее.	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
	Отработка приемов обработки субпродуктов с/х птицы и приготовление п/ф из них	6	ОК 1-09 ПК 1.1, 1.2, 1.3
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсером, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд и т.д.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1-1.4	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: – разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты

	антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		108	ОК 1-09 ПК 2.1-2.8
Виды работ:			
Тема 1.1.	Содержание	30	
Ассортимент традиционных и экзотических овощей, первичная кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление сложныхгорячих блюд из овощей и грибов.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.8
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных	12	ОК 1-09

	горячих блюд из овощей и грибов.		ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.8
Тема 1.2.	Содержание	24	
Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	12	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	12	
Тема 1.3.	Содержание	48	
Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	12	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.7
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мясопродуктов.	12	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.7
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи.	18	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.7
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.7
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсером, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд и т.д.

4.4. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Здобнов А.И. В.А. Цыганенко: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. -680с. *

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е., стар. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб.для студ. Учреждений сред. поф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2022.-240с.

4. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина. -2-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2021. -240с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/И.П. Самородова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 128с.

7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.

образования / Л.Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 336с.

* в течение последних лет данное издание не переиздавалось.

4.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1-2.8	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 ухода 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 способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Действия: - 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; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦ _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления,

	варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест,

	подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		72	ОК 1-09
Виды работ:			
Тема 1.1. Производство сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	6	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.4
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации сложных салатов и винегретов.	Содержание	24	
	Отработка приемов приготовления и оформления салатов из сырых овощей.	6	ОК 1-09 ПК 3.1ПК 3.3. ПК 3.4
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов.	6	ОК 1-09 ПК 3.1ПК 3.3. ПК 3.4
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов.	6	ОК 1-09 ПК 3.1ПК 3.3. ПК 3.4
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных салатов - коктейль.	6	ОК 1-09 ПК 3.1ПК 3.3. ПК 3.4
Тема 1.3. Производство сложных закусок.	Содержание	18	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных закусок из овощей и грибов.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2
	Отработка приемов приготовления и оформления винегретов.	6	ОК 1-09

			ПК 3.1. ПК 3.2
	Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2
Тема 1.4. Производство и оформления сложных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	Содержание	18	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК3.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК3.5
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы.	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК3.6
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсором, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, механическими рыбочистками, ручными скребками, ситами, ступками, таялками, рыбными котлами с решетками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд и т.д.

4.6. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Здобнов А.И. В.А. Цыганенко: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. -680с. *

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е., стар. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб.для студ. Учреждений сред. поф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-240с.

4. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина. -2-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2022. -240с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/И.П. Самородова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 128с.

7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с.

8. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 336с.

* в течение последних лет данное издание не пересдавалось.

4.7. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1-3.7	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 ухода за ними; - ассортимент рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила способы сервировки стола, презентации бутербродов, салатов, закусок, холодных блюд из рыбы, мяса, птицы 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 различные способы приготовления,	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Действия: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ...	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. – уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – иметь практический опыт:разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения

	выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		72	ОК 1-09
Виды работ:			
Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	36	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов(фруктовых салатов).	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов-муссы.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –суфле.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных молочных и творожных десертов.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК 4.6
Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	18	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–пудинги,гурьевская каша	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.3

			ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–снежков из шоколада.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.3 ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.3 ПК 4.6
Тема 1.3. Декорирование сложных десертов	Содержание	6	
	Отработка приемов приготовления начинки,соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.ПК 4.2 ПК4.3. ПК 4.6
Тема 1.4. Технология приготовления сложных напитков	Содержание	6	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодныхи горячих напитков.	6	
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсером, кухонным процессором, ситами, противнями, лопатками, ситами, ступками, таялками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд и т.д.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. У. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2023. -216 с. (Среднее профессиональное образование).

4.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1-4.6	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	холодных и горячих десертов, напитков. Умения:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Действия: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	

	соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	– рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. – уметь:разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: – разработки ассортимента хлебобулочных,

	мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		108	ОК 1-09
Виды работ:			
Тема 1.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления.	Содержание	24	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий.	12	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3
	Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.	12	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3
Тема 1.2. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	Содержание	12	
	Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников.	6	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.3.
	Отработка приемов приготовления и оформления коврижек, кексов.	6	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.3.
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание	60	
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	12	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов.	12	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4.

			ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных слоеных пирожных и тортов.	6	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.	6	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	12	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов.	12	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
Тема 1.4. Подготовка к хранению и реализации сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание	6	
	Охлаждение и замораживание некоторых готовых п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 1-09 ПК 5.5 ПК 5.6.
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсером, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, механическими рыбочистками, ручными скребками, ситами, ступками, таялками, рыбными котлами с решетками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд, формы для выпечки и т.д.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования / И. Ю. Бурчакова С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2021-384с.

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования /А. Т Васюкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 833с.

і. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.

3. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования /С. В. Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2022-133с.

4. 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», 2022. – 320 с

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с

6. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/ Л.Л. Счесленок. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 336с.

7. СчесленовЛ.Л, Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П: Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Л.Л. Счесленов, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 336с.

5.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1-5.6	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных,	Текущий контроль в форме: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Умения: – - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Действия: – - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	

Приложение 1.2.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Фетисова Е. В. преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ07. Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ07. Освоение рабочей профессии, должности служащего 16675 Повар по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Основной вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
ВД 1 – ВД 4	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

	иметь практический опыт в: 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 потребителями; 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; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

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.
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
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
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

Общие компетенции (ОК)

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

ОК.05	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
ПМ 07. ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		144	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
Виды работ:			
Тема 1. Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1, 2.4, 2.5.
	Отработка приемов приготовления блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1, 2.4, 2.5.
Тема 2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления каш.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.5
	Отработка приемов приготовления блюд из каш.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.5
	Отработка приемов приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.5.
	Отработка приемов приготовления блюд из яиц.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.6.

	Отработка приемов приготовления блюд из творога.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.6.
	Отработка приемов приготовления простых блюд из теста с фаршем.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.6.
Тема 3. Технология приготовления супов и соусов.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления заправочных супов (супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, суп-лапша).	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.2, 2.3
	Отработка приемов приготовления заправочных супов (щи, борщи).	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.2, 2.3
	Отработка приемов приготовления заправочных супов (рассольники, солянки).	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.2, 2.3
	Отработка приемов приготовления молочных супов, супов – пюре.	6	ОК 1-09
	Отработка приемов приготовления сладких супов, холодных и прозрачных супов.	6	ОК 1-09 ПК 2.1, 2.2, 2.3
Тема 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления отварных, припущенных и жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.7
	Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.7
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления отварных, припущенных и жареных блюд из мяса, с/х птицы и субпродуктов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.8
	Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из мяса, с/х птицы и субпродуктов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.8

Раздел 6. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления бутербродов, салатов и винегретов.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.
	Отработка приемов приготовления овощных, грибных холодных блюд и закусок, закусок из яиц.	6	ОК 1-09 ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.
	Отработка приемов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и закусок.	6	ОК 1-09 ПК 1.1-1.4, 3.1, 3.2, 3.5, 3.6.
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Содержание		
	Отработка приемов приготовления холодных сладких блюд.	6	ОК 1-09 ПК 4.1, 4.2.
	Отработка приемов приготовления горячих сладких блюд.	6	ОК 1-09 ПК 4.1, 4.3.
	Отработка приемов приготовления холодных и горячих напитков.	6	ОК 1-09 ПК 4.1, 4.4, 4.5.
Дифференцированный зачет		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Место прохождения учебной практики: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж», мастерская «Учебная кухня ресторана», «Кондитерский цех организации питания».

Оборудование: мастерская оснащенная производственным инвентарем, посудой, холодильным оборудованием, пароконвектоматами, индукционными плитами, весоизмерительным оборудованием, овощерезками, электромясорубкой, слайсером, кухонным процессором, молоточками для отбивания мяса, ситами, таялками, противнями, лопатками, досками, формами для приготовления блюд и т.д.

5.3. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник/А. Н. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2021.-114 с.
2. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. У. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2021. -216 с. (Среднее профессиональное образование).
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф.образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160с.
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб.для студ. Учреждений сред. поф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2022.-240с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 248с.

5.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла/мастером производственного обучения в процессе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - лабораторных заданий на дифференцированном зачете - экспертная оценка отчета по учебной практике

	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями; 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; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля. ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивающих их реализацию по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы

Основной вид деятельности	Требования к практическим действиям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в

	процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. – уметь: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт: разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроле хранения и расхода продуктов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции (ОК)

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

ОК. 08	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)	Коды формируемых компетенций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Оценка качества продуктов и их хранение.	6	ОК 1-09 ПК 1.1.
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Оформление заявок, выбор методов приготовления полуфабрикатов.	12	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Технология приготовления полуфабрикатов.	18	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			

Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Охлаждение и хранение готовых полуфабрикатов.	12	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка ассортимента полуфабрикатов, адаптации рецептур, выбор упаковочных материалов.	18	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.4.
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.			
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.			
Дифференцированный зачет		6	

ВСЕГО:				<u><u>2</u></u> недели/ <u>72</u> ч	
Наименование разделов, тем		Виды работ		Объем часов	Коды формируемых компетенций
Тема 1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ				
	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Отчётная документация (разработка технологический карт)		6	ОК 1-09 ПК 1.1.	
Тема 2. Оформление заявок, выбор методов приготовления полуфабрикатов.	Виды работ				
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Отчётная документация (разработка технологический карт)		6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2.	
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Отчётная документация (разработка технологический карт)		6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2.	
Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов.	Виды работ				
	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Отчётная документация (разработка технологический карт)		6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отчётная документация (разработка технологический карт)		6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	
	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для		6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК	

	подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>		1.3.
Тема 4. Охлаждение и хранение готовых полуфабрикатов.	<i>Виды работ</i>		
	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3
Тема 5. Разработка ассортимента полуфабрикатов, адаптации рецептур, выбор упаковочных материалов.	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.4.
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.4.
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 1.1 ПК 1.4.
Оформление Дневника, отчета по практике	– собрать и оформить приложения для дневника, отчета – оформить дневник, отчет согласно требованиям: - учет выполняемой работы - аттестационный лист. - характеристика		ОК 1-09 ПК 1.1.- ПК 1.4.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	Оценка результатов практики в форме защиты отчета	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся/.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля, по которому она предусмотрена. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий /организаций/, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики от колледжа и руководителем практики от организации на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами (аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет о прохождении практики).

Результаты обучения Профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 1.1.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	работ по производственной практике.	форм обслуживания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по производственной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 1.1-1.4	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - -оценка результатов практики в форме защиты отчета - экспертная оценка отчета по производственной практике	– Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – правила составления заявок на продукты. – Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,

		продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Действия: – разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

		– упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроле хранения и расхода продуктов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы

Основной вид деятельности	Требования к практическим действиям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в

	том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)	Коды формируемых компетенций
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	Организация и подготовка рабочих мест.	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей и грибов.	Первичная кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов.	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.	12	ОК 1-09 ПК 2.1.ПК 2.2. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления, сервировка и оформления сложных горячих соусов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.8.

	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	Приготовление и подготовка к реализации сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.5. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	24	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи и кролика.			
	Дифференцированный зачет		6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.8.
ВСЕГО:			<u>2</u> недели/ <u>72</u> ч	

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Вводное занятие	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
Тема 1. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей и грибов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1.
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1.ПК 2.2. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления, сервировка и оформления сложных горячих соусов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.8.
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.8.
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.5. ПК 2.8.
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3.

из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>		ПК 2.4. ПК 2.6. ПК 2.8.
Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7. ПК 2.8.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи и кролика. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.7.ПК 2.8.
Оформление Дневника, отчета по практике	– собрать и оформить приложения для дневника, отчета – оформить дневник, отчет согласно требованиям: - учет выполняемой работы - аттестационный лист. - характеристика		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	Оценка результатов практики в форме защиты отчета	6	ОК 1-09 ПК 2.1. ПК 2.8.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся/.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Печатные издания:

1. Здобнов А.И. В.А. Цыганенко: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. -680с. *

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е., стар. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160с.

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. Учреждений сред. поф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-240с.

5. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина. -2-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2022. -240с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/И.П. Самородова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 128с.

7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.

образования / Л.Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 336с.

* в течение последних лет данное издание не пересдавалось.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля, по которому она предусмотрена. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий /организаций/, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики от колледжа и руководителем практики от организации на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами (аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет о прохождении практики).

Результаты обучения Профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 2.1.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной	Процесс приготовления, хранение горячих соусов сложного ассортимента.

	практике.	
ПК 2.4.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовывать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по производственной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 2.1-2.8	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - -оценка результатов практики в форме защиты отчета - экспертная оценка отчета по производственной практике	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения

		пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Действия: Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом

		оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы

Основной вид деятельности	Требования к практическим действиям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

	региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок – уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к

	безопасности готовой продукции иметь практический опыт в: – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего –72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)	Коды формируемых компетенций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, регламентами (правилами безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Организация и подготовка рабочих мест.	6	ОК 1-09 ПК 3.1.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов.	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов сложного ассортимента	30	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.3. ПК 3.4.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов.			
	Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов, заправок и декорирование ими блюд.	Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд	18	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.5.

	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.	из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента		ПК 3.6.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок	6	ОК 1-09 ПК 3.1 ПК 3.7.
	Дифференцированный зачет		6	ОК 1-09 ПК 3.1 - 3.7.
ВСЕГО:			<u>2</u> недели/ <u>72</u> ч	

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Вводное занятие	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, регламентами (правилами безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	ОК 1-09 ПК 3.1.
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов сложного ассортимента	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.4.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.3.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.6.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.5.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.5. ПК 3.6.
Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов, заправок и декорирование ими блюд. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1.ПК 3.2.
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.6.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.5.

	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.6.
Тема 4. Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. <i>Отчётная документация (разработка технологический карт)</i> <i>Отчётная документация(Ознакомление с предприятием для реализации продукции)</i>	6	ОК 1-09 ПК 3.1. ПК 3.3.
Оформление Дневника, отчета по практике	– собрать и оформить приложения для дневника, отчета – оформить дневник, отчет согласно требованиям: - учет выполняемой работы - аттестационный лист. - характеристика		ОК 1-09 ПК 3.1.- ПК 3.7.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	Оценка результатов практики в форме защиты отчета	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

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

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.*

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.*

17. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.

18. 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», 2021. – 320 с

19. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 256 с.

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

24. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 208 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля, по которому она предусмотрена. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий /организаций/, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики от колледжа и руководителем практики от организации на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами (аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет о прохождении практики).

Результаты обучения Профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 3.1.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по производственной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 3.1. - 3.7.	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - -оценка результатов практики в форме защиты отчета - экспертная оценка отчета по производственной практике	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим

		требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Действия: – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности

		продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля. ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивающих их реализацию по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы

Основной вид деятельности	Требования к практическим действиям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

	региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. – уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – иметь практический опыт:

	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)	Коды формируемых компетенций
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, регламентами (правила ТБ).	Организация и подготовка рабочих мест.	6	ОК 1-09 ПК 4.1.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссы, кремы, суфле, молочных и творожных десертов.	Ассортимент сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов	6	ОК 1-09 ПК 4.1. ПК 4.2.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – суфле, пудинги, овощные кексы.	Ассортимент сложных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов	24	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.3.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих яблочных десертов.			
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–снежков из шоколада, фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.			
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих шоколадных десертов.			

	Отработка приемов приготовления соусов для подачи холодных и горячих десертов.	Декорирование сложных десертов	12	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления глазури для отдельных холодных и горячих десертов.			
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных напитков.	Технология приготовления сложных напитков	18	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.4. ПК 4.5
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих напитков.			
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных согревающих напитков.			
	Дифференцированный зачет		6	
ВСЕГО:			<u>2</u> недели/ <u>72</u> ч	

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Вводное занятие	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6	ОК 1-09 ПК 4.1.
Тема 1. Ассортимент сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов.	Виды работ		
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссы, кремы, суфле, молочных и творожных десертов. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1. ПК 4.2.
Тема 2. Ассортимент сложных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов	Виды работ		
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – суфле, пудинги, овощные кексы. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.3.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих яблочных десертов. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.3.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–снежков из шоколада, фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.3.
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих шоколадных десертов. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.3.
Тема 3. Декорирование сложных десертов	Виды работ		
	Отработка приемов приготовления соусов для подачи холодных и горячих десертов. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.6
	Отработка приемов приготовления глазури для отдельных холодных и	6	ОК 1-09

	горячих десертов. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>		ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.6
Тема 4. Технология приготовления сложных напитков	<i>Виды работ</i>		
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных напитков. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.4. ПК 4.5
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих напитков. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.4. ПК 4.5
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных согревающих напитков. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 4.1 ПК 4.4. ПК 4.5
Оформление Дневника, отчета по практике	– собрать и оформить приложения для дневника, отчета – оформить дневник, отчет согласно требованиям: - учет выполняемой работы - аттестационный лист. - характеристика		ОК 1-09 ПК 4.1.- ПК 4.6.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	Оценка результатов практики в форме защиты отчета	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся/.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания:

1. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. У. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2021. -216 с. (Среднее профессиональное образование).

2. 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», 2021. – 320 с

3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с

4.Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Л.Л. Счесленок. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 336с.

5. Счесленов Л.Л, Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П: Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Л.Л. Счесленов, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 336с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля, по которому она предусмотрена. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий /организаций/, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики от колледжа и руководителем практики от организации на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами (аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет о прохождении практики).

Результаты обучения Профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 4.1.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

		и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по производственной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 4.1-4.6	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - -оценка результатов практики в форме защиты отчета - экспертная оценка отчета по производственной практике	– Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. – Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать

		хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Действия: разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с

		учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горшкова Наталья Валериевна мастер п/о, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивающих их реализацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы

Основной вид деятельности	Требования к практическим действиям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных

	полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,

	выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен освоить профессиональные компетенции, соответствующие основному виду профессиональной деятельности и общие компетенции.

Профессиональные компетенции (ПК)

Код	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Общие компетенции (ОК)

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)	Коды формируемых компетенций
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	Организация и подготовка рабочих мест.	6	ОК 1-09 ПК 5.1.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления.	12	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	6	ОК 1-09 ПК 5.1 ПК 5.4.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	36	ОК 1-09 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления слоеных пирожных и тортов.			

	Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.			
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов.			
	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. Подготовка готовой продукции, п/ф высокой степени готовности к хранению, организация хранения.	Подготовка к хранению и реализации сложных мучных кондитерских изделий.	6	ОК 1-09 ПК 5.5 ПК 5.6.
	Дифференцированный зачет		6	ОК 1-09 ПК 5.1 - 5.6.
ВСЕГО:			<u>2</u> недели/ <u>72</u> ч	

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Вводное занятие	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация ТО, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила ТБ).	6	ОК 1-09 ПК 5.1.
Тема 1. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.
Тема 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 5.1.ПК 5.4.
Тема 3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	<i>Виды работ</i>		
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5.
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных слоеных пирожных и тортов. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	
	Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. <i>Отчётная документация (разработка технологических карт)</i>	6	

	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	
	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных. Отчётная документация (разработка технологических карт)	6	
Тема 4. Подготовка к хранению и реализации сложных мучных кондитерских изделий.	Виды работ Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. Подготовка готовой продукции, п/ф высокой степени готовности к хранению, организация хранения. Отчётная документация (Ознакомление с предприятием для реализации продукции)	6	ОК 1-09 ПК 5.1. ПК 5.6.
Оформление Дневника, отчета по практике	– собрать и оформить приложения для дневника, отчета – оформить дневник, отчет согласно требованиям: - учет выполняемой работы - аттестационный лист. - характеристика		ОК 1-09 ПК 5.1.- ПК 5.6.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	Оценка результатов практики в форме защиты отчета	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.09.2015 г. № 597н.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 143.02.15 «Поварское и кондитерское дело» от 20.12.2016г. № 44828

4. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования / И. Ю. Бурчакова С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2021-384с.

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования /А. Т Васюкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 833с.

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.

7. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования /С. В. Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2022-133с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля, по которому она предусмотрена. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий /организаций/, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики от колледжа и руководителем практики от организации на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами (аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет о прохождении практики).

Результаты обучения Профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 5.1.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Оценка выполнения практических занятий; Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Наблюдение за выполнением практических занятий.	Процесс приготовления, творческое оформление и

	Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Наблюдение за выполнением практических занятий. Оценка выполнения практических занятий; Оценка при выполнении работ по производственной практике.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по производственной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
ПК 5.1-5.6	Текущий контроль в форме: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -оценка результатов практики в форме защиты отчета - экспертная оценка отчета по производственной практике	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству,

		условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Умения: – - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос

		готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Действия: – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с

		учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04. Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Семенова Юлия Владиславовна, преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла

Протокол № ____ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Гришаева И.С.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОГСЭ04. «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные и бытовые темы; – понимать базовые тексты на профессиональные темы; – участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия; – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы; – 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 часов
Максимальная учебная нагрузка обучающихся	144
Объем образовательной программы	138
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	108
контрольные работы	4
Самостоятельная работа	10
Форма промежуточной аттестации <i>экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема № 1. Иностранный язык – язык делового общения.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1
	1. Лексический материал по теме. 2. Фонетический материал - основные звуки иностранного языка; - совершенствование орфографических навыков. 3. Грамматический материал: - употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией There is/there are; - степени сравнения прилагательных и наречий;	2	
	В том числе, практических занятий	4	
	1. Практическое занятие «Английский язык как язык делового общения».	2	
	2. Практическое занятие «Моя будущая профессия».	2	

Тема № 2. Продукты питания.	Содержание учебного материала	60	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1
	1. Лексический материал по теме. 2. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite - систематизация знаний о словообразовании английских частей речи, в том числе существительных, глаголов, прилагательных и наречий; - структура предложения; сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные; - безличные предложения. - Употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией пассивного залога Future Simple Passive - местоимения и построение предложений с опорой на образец;	4	
	В том числе, практических занятий	50	
	1. Практическое занятие «Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики».	2	
	2. Практическое занятие «Овощные блюда».	2	
	3. Практическое занятие «Виды кулинарной обработки овощей».	2	
	4. Практическое занятие «Написание рецепта любимого овощного блюда».	2	
	5. Практическое занятие «Фрукты, ягоды. Качественные характеристики».	2	
	6. Практическое занятие «Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки».	2	
	7. Практическое занятие «Фрукты, ягоды. Кулинарные	2	

характеристики».		
8. Практическое занятие «Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия».	2	
9. Практическое занятие «Виды кулинарной обработки мясных продуктов».	2	
10. Практическое занятие «Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики».	2	
11. Практическое занятие «Написание и перевод рецептов любимых мясных блюд».	2	
12. Практическое занятие «Рыба. Продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы».	2	
13. Практическое занятие «Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд».	2	
14. Практическое занятие «Написание и перевод горячих и холодных рыбных блюд».	2	
15. Практическое занятие «Молочные продукты. Кулинарные характеристики молочных блюд».	2	
16. Практическое занятие «Горячая и холодная обработка молочных блюд».	2	
17. Практическое занятие «Молочные продукты. Составление рецептов молочных блюд.».	2	
18. Практическое занятие «Бакалейные продукты. Их разнообразие».	2	
19. Практическое занятие «Крупяные, яичные блюда и продукты».	2	
20. Практическое занятие «Крупяные, яичные блюда и продукты. Качественные характеристики».	2	
21. Практическое занятие «Составление и перевод крупяных и яичных блюд».	2	
22. Практическое занятие «Кондитерские изделия».	2	

	23. Практическое занятие «Хлебобулочные изделия».	2	
	24. Практическое занятие «Винная карта».	2	
	25. Практическое занятие «Холодные и горячие напитки».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение и работа с текстами по теме «Продукты питания». Подготовка к практическим работам. Подготовка к контрольной работе.	4	
	Контрольная работа по разделу «Продукты питания».	2	
Тема №3. Типы организаций питания и работа персонала. Работа официанта и бармена.	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1
	1. Лексический материал по теме. 2. Грамматический материал: - числительные; - причастия I и причастия II (Participle I, Participle II); - причастные и деепричастные обороты; - повелительное наклонение; - инфинитив и инфинитивный оборот; - различные значения глагола to be.	2	
	В том числе, практических занятий	20	
	1. Практическое занятие «Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)».	4	
	2. Практическое занятие «Работники кухни на предприятиях общественного питания».	4	
	3. Практическое занятие «Персонал ресторана и их обязанности».	4	
	4. Практическое занятие «Организация работы официанта».	4	
	5. Практическое занятие «Организация работы бармена. Составление	2	

	диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день бармена».		
	6. Практическое занятие «Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день на кухне», «Рабочий день официанта в ресторане».	2	
Тема №4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1
	1. Лексический материал по теме. 2. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	2	
	В том числе, практических занятий	6	
	1. Практическое занятие «Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания».	2	
	2. Практическое занятие «Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов».	2	
	3. Практическое занятие «Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания».	2	
Тема №5. Система закупок продуктов.	Содержание учебного материала	6	
	Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past	2	

	Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	В том числе, практических занятий	4	
	1.Практическое занятие «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков».	2	
	2.Практическое занятие «Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Посещение продовольственного магазина».	2	
Тема №6. Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	36	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09. ПК 1.1., ПК 2.8, ПК 6.1
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций.	4	
	В том числе, практических занятий	24	
	1.Практическое занятие «Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд».	4	
	2.Практическое занятие «Украинская национальная кухня».	4	
	3.Практическое занятие «Питание англичан. Традиционные блюда. Кулинарные характеристики».	4	

	4. Практическое занятие «Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда».	4	
	5. Практическое занятие «Немецкая и итальянская кухни. Национальные блюда».	4	
	6. Практическое занятие «Французская кухня. Особенности питания французов».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и работа с текстами по теме «Кухни народов мира ». Подготовка презентации на тему «Традиции питания Великобритании». Подготовка к практическим работам. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к экзамену.	6	
	Контрольная работа по пройденному материалу.	2	
Экзамен		6	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - наглядные пособия;
 - комплект учебно-методической документации.;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с офисным ПО;
 - мультимедиапроектор ИЛИ телевизор с HDMI интерфейсом.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие / Т.А.Гончарова, Стрельцова Н.А. – Москва.: КНОРУС, 2022. – 268 с. – ISBN 978-5-406-02469-0. Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. - 2022. - URL: <http://https://www.britannica.com> (дата обращения: 20.05.2026). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы; – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответам и при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо»	Оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий. Выполнение домашних работ, опроса, контрольных работ. Дифференцированный зачет.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные и бытовые темы; – понимать базовые тексты на профессиональные темы; – участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия;	выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только	Оценка результатов выполнения практической занятий; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов дифференцированного зачета.

– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениям решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Текущий контроль осуществляется по каждой теме в виде устных опросов, выполнения индивидуальных заданий (сообщений, презентаций), а так же выполнение лабораторных и практических работ; рубежный контроль осуществляется написанием контрольных работ.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в форме экзамена.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. Директора по УМР

ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине ОГСЭ. 04
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____ (указать наименование ПЦК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Гришаева И. С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 03. Психология общения

г. Богородицк
2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Психология общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кадушкина Лариса Борисовна, преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и естественно-научного циклов.

Протокол № ____ от «__» _____ 2026год

Председатель ПЦК _____ Гришаева И.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ. 05 Психология общения является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: способствовать формированию у студентов соответствующих психологических и нравственных качеств как необходимых условий повседневной деятельности и поведения современных граждан российского общества.

В В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК .03-05.09,	Применять приемы и техники эффективного общения;	Взаимосвязь общения и деятельности;
	Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного и межгруппового общения.	Цели, функции, виды общения;
		Механизмы взаимопонимания в общении;
		Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения, согласия и отказа;

		Источники конфликтов и методы их разрешения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
Теоритическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа	-
самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в «Психологию общения»		2	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		
	1. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	2	ОК .03-05.09,
Раздел 2. Психологические аспекты общения		22	
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала	4	
	1. Классификация общения. Виды, функции общения Структура и средства общения	2	ОК .03-05.09,
	2. Социальная роль и ролевые ожидания. Манипуляции, причина возникновения, негативные последствия.	2	
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на ошибку восприятия. Психологические механизмы восприятия. Искажения в процессе восприятия	2	

	В том числе ,практические занятия	2	
	2.Практическое занятие №1.Определение факторов влияющих на восприятие людьми друг друга. Анализ искажений в процессе восприятия.	2	
Тема2.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК .03-05.09,
	1.Типы взаимодействия кооперация и конкуренция .Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	2	
	В том числе ,практические занятия	2	
	2.Практическое занятие №2. Трансактный анализ Э.Берна. Разбор ситуаций исходя из теории Э.Берна.	2	
Тема2.4 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	6	ОК .03-05.09
	1.Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Невербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2	
	2.Методы развития коммуникативных способностей. Техника и приемы эффективного слушания	2	
	В том числе ,практические занятия	2	
	3.Практическое занятие№3.«Общение с использованием вербальных и невербальных компонентов общения»		
Тема2.5 Формы делового общения и их характеристика	Содержание учебного материала	4	ОК .03-05.09
	1.Формы делового общения: диадическое, групповое, публичное. Функция и структура деловой беседы. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация. Речь в деловом общении. Критика и комплименты в деловой коммуникации.	2	
	В том числе ,практические занятия	2	

	2.Практическое занятие №4.Разработка критериев активной деловой беседы.	2	
Раздел 3. Конфликт и способы их предупреждения и разрешения.		8	
Тема3.1 Конфликт, его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	
	1.Понятие конфликта. Типы конфликта. Причина возникновения конфликта. Динамика конфликта . Типы конфликтогенов, формула конфликта . Уровень конфликтности личности Стратегии поведения в конфликте	2	ОК .03-05.09,
Тема3.Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	4	
	1.Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия разрядка эмоций.	2	ОК .03-05.09
	В том числе ,практические занятия		
	Практическое занятие №5. Анализ конфликтов и определение возможности выхода из конфликтной ситуации.	2	
Раздел 4.Этические формы общения		2	
Тема 4.1.Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	
	1.Понятие этика и мораль. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	2	ОК .03-05.09,
	Самостоятельная работа . Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	<i>Дифференцированный зачёт по курсу «Психология общения»</i>	2	
ИТОГО:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор или мультимедийный проектор с экраном; мультимедийные презентации по тематике дисциплины, библиотечный фонд.

3.2.1 Информационное обеспечение обучения .

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Профессиональное образование)
2. Психология общения + Приложение ; тесты: Е.И. Рогов-Москва : КНОРУС, 2023 - 260 с. - (СПО)
3. Психология общения. Практикум+ Приложение. Тесты: Учебное пособие. С. Н. Рыжиков , Ю.М. Демидова-Москва [Кнорус](#) 2023 - 320 с. (СПО)
4. Психология общения : учебник / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. - Изд. 6-е, стер. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2025. - 222 с.; 21 см. - (Среднее профессиональное образование)

3.2.2 Дополнительные источники

1. Волкова А.Н. Психология общения. Практикум по психологии. 2016
2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник для СПО/ отв. ред. А.В. Карпов М. Юрайт, 2016

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

2. <http://psychology.net.ru> – Сайт «Мир психологии» (дата обращения: 12.05.2026 г.).

3. Портал психологии – «psychology.ru» : [электронный ресурс] - режим доступа: <http://www.psychology.ru> (дата обращения: 12.05.2026 г.).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Демонстрирует умения применять техники и приём эффективного общения в профессиональной деятельности. Демонстрирует умения использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения .	Оценка результатов выполнения практического занятия. Оценка результатов устного и письменного опроса. Беседа. Оценка выполнения ситуационных задач.
Знания: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий, механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины виды и способы разрешения конфликтов.	Демонстрирует знания взаимосвязей общения и деятельности, цели, функции видов и уровней общения; роли и ролевых ожиданий в общении; видов социальных взаимодействий; механизмов взаимопонимания в общении; техник и приемов общения; правил слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципов общения; источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов	Оценка результатов выполнения практического занятия. Оценка результатов устного и письменного опроса. Беседа . Оценка выполнения ситуационных задач

Текущий контроль осуществляется при выполнении практических занятий.
Промежуточная аттестация осуществляется в конце 7 семестра в форме дифференцированного зачета.

«СОГЛАСОВАНО»

« УТВЕРЖДАЮ»

Зам. Директора по УМР

ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В.

Ядыкина

«__» _____ 20__ г.

Директор ГПОУ ТО

«БПК»

_____ Т.Н.

Абинякина

«__» _____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

(указать наименование дисциплины)

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол №__ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ И.С.Гришаева

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дел

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Гурова Валентина Викторовна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК ЕН, ОГСЭ

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Гришаева И. С.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы¹

Учебная дисциплина **ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ** является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ² ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05, ОК 06, ОК 09	-анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; -защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, -демонстрировать готовность противостоять фальсификациям русской истории; -демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства. ориентироваться в современной	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных,межгосударственных конфликтов в конце XX — начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в

	экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; традиционные российские духовно-нравственные ценности; -роль и значение России в современном мире... содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	26
самостоятельная работа	4

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ В 1991–1999 ГОДЫ	28	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX – начале XXI века	Содержание учебного материала Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991–1999 гг.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Октябрьские события 1993 года. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. России в условиях демократической формы правления. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции. Дискуссия по итогам октября 1993 года. Конституция 1993 года.	2	
	В том числе, практических занятий		ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие № 1 «Принятие Конституции РФ 1993 г.»	2	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е. Т. Гайдара. Экономический курс В. С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09

	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие № 2 «Экономический кризис 1998 г. и меры правительства по его стабилизации»	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание учебного материала Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	
	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие № 3 «Россия — суверенное государство. Приобретения и потери».	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и др.	2	
	Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период. Договор о коллективной безопасности.	2	
	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие №4 Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие № 5 Сотрудничество России со странами Европы.	2	
	Практическое занятие № 6 «Россия и Содружество Независимых Государств»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендуемым преподавателем). Работа с различными источниками информации, в т. ч. с использованием Интернета	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Раздел 2.	Российская Федерация в 2000-е годы	38	

Тема 2.1. Внутренняя политика Российской Федерации в 2000–2022 гг.	Содержание учебного материала Государственно-конституционное реформирование Российской Федерации. Общественно-политическое развитие Российской Федерации.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Экономическое развитие Российской Федерации.	1	
	Социальная политика Российской Федерации.	1	
Тема 2.2. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В. Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Тема 2.3. Специальная военная операция в Украине.	Содержание учебного материала Причины проведения Российской Федерацией специальной военной операции в Украине: возрождение нацизма и русофобии в Украине. Военные действия на Донбассе. Страны сторонники и противники СВО в Украине.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие №7 «Государственно-конституционное реформирование Российской Федерации»	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие №8 «Общественно-политическое развитие Российской Федерации»	2	
	Практическое занятие №9 Экономическое развитие РФ	2	
	Практическое занятие №10 Социальная политика РФ	2	
Тема 2.4. Внешнеполитические действия Российской Федерации по защите своих национальных интересов и борьбе с диктатором США на международной арене в XXI в.	Содержание учебного материала Принуждение Российской Федерацией Грузии к миру в ее вооруженном конфликте с Южной Осетией	1	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Участие Вооруженных сил РФ в борьбе с исламскими террористами на территории Сирии.	1	
	Предложения России США и НАТО от 15 декабря 2021 г. заключить договор о гарантиях безопасности и их ответная реакция.	2	

	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие № 11 «Речь Президента РФ В. В. Путина на Мюнхенской конференции по безопасности 10 февраля 2007 г. – поворотный момент во внешней политике России»	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Тема 2.5. Россия в мировой экономике	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции. Интеграционные процессы современного мира». Проблемы отношений «Запад -Восток», «Север - Юг».	1	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Место России на международной арене. Экономическое сотрудничество в условиях мирового кризиса и санкционного давления на Россию.	1	
Тема 2.6. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	1	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	1	
Тема 2.7. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Современный мир на пути решения глобальных проблем. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Роль России в системе международной безопасности. Войны, революции на Ближнем Востоке. Сирийский конфликт. Конфликт Израиля и Палестины. История и причины. Международный терроризм как социально-политическое явление.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
Тема 2.8. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX–XXI вв.	Содержание учебного материала Особенности развития культуры России на рубеже XX–XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей, сохранение национальной идентичности.	1	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Формирование образовательного пространства в России.	1	
	В том числе, практических занятий	4	
	Практическая работа №12 «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06 ОК 09
	Практическая работа №13 Культура и наука России в конце XX — начале XXI века	2	
Тема 2.9. Перспективы развития	Содержание учебного материала Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	ОК 02, ОК 03 ОК 05, ОК 06

РФ в современном мире	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		ОК 09
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендуемыми преподавателем). Работа с различными источниками информации, в т.ч. с использованием Интернета	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «История, обществознание», оснащенный оборудованием: доска ученическая, стол для преподавателя, 14 парт, 28 стульев, шкаф для размещения учебной литературы.

Технические средства обучения: компьютер преподавателя, телевизор, колонки.

Библиотечный фонд, наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Артемов В. В. История : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В.Артемов, Ю. Н.Лубченков. — 11-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 400 с. ISBN978-5-0054-0849-5
2. Орлов, В. В. История России. IX — начало XXI века: схемы, таблицы, термины, тесты: учебное пособие / В. В. Орлов. — Москва: Дашков и К, 2022. — 260 с. — ISBN 978-5-394-05007-7.
3. Волобуев О. В. История России. Начало XX — начало XXI века: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Волобуев, С. П. Карпачёв, В. А. Клоков. — 3-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5 09-092128-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132266>
4. История России, 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.]; под редакцией В. Р.

Мединского. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09 10 103123-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/1322634>.

5. История: учебное пособие для СПО / В. Н. Курятников, Е. Ю. Семенова, Н. А. Татаренкова, В. В. Федотов. — Саратов: Профобразование, 2021. — 433 с. — ISBN 978-5-4488-1226-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106826>

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. 1. Валяев, Я. В. Хрестоматия по истории для студентов факультета СПО : 2019-08-27 / Я. В. Валяев. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2020. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123354> (дата обращения: 25.05.2026).

2. Глухова, Т. Г. Хрестоматия по истории России : хрестоматия / Т. Г. Глухова, Е. В. Чучелина. — Самара : СамГУПС, 2020. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145834> (дата обращения: 25.05.2026).

3. История (история России, всеобщая история) : учебно-методическое пособие / Т. С. Комиссарова, А. В. Неровный, И. А. Цверидзашвили, О. А. Яковлев. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2022. — 43 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279263> (дата обращения: 23.05.2026).

«ИСТМАТ.

4. Исторические материалы. URL: <http://istmat.info/> (дата обращения: 20.05.2026).

5. История. РФ. URL: Главный исторический портал страны. <https://histrf.ru/> (дата обращения: 18.05.2026)

6. Кирсанов, Р. С. История (история России, всеобщая история): практикум: учебное пособие / Р. С. Кирсанов. — Пенза: ПГАУ, 2022. — 151 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/270998> (дата обращения: 26.05.2026).

7. Новиков, М. С. История (история России, всеобщая история): учебное пособие / М. С. Новиков. — Омск: Омский ГАУ, 2022. — 232 с. — ISBN

978-5-907507-60-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/240770> (дата обращения: 26.05.2026).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488 0614–8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
2. Баранникова, Н. В. История: учебно-методическое пособие для СПО / Н. В. Баранникова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 123 с. — ISBN 978 5-4488-0313-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86137>
3. История России, 1946 год - начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.]; под редакцией В. Р. Мединского. — Москва: Просвещение, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-09-103124-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132264>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; - психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; - перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	Демонстрация: - знаний основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; - знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; - знаний приемов структурирования информации; - знаний формата оформления результатов поиска информации; - знаний возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; - знаний психологии коллектива психологии личности; - знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - знаний сущности гражданско-патриотической позиции; - знаний общечеловеческих ценностей; - знаний содержания и	Устный опрос (индивидуальный и фронтальный). Тестирование. Оценка результатов выполнения практических заданий. Выполнение индивидуальных домашних заданий. Самостоятельная работа обучающихся. Дифференцированный зачет.

	назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; - знаний перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	
Уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; - анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; - оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; - излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; - проявлять социальную	Демонстрация: - умений ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - умений распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; - умений анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; - умений оценивать результаты и последствия исторических событий; - умений определять задачи поиска исторической информации; - умений определять необходимые источники информации; - умений структурировать получаемую информацию; - умений выделять наиболее значимое в перечне информации; - умений оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; - умений выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; - умений организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;	Устный опрос (индивидуальный и фронтальный). Тестирование. Оценка результатов выполнения практических заданий. Выполнение индивидуальных домашних заданий. Самостоятельная работа обучающихся. Дифференцированный зачет.

активность и гражданскую зрелость; - применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	- уметь излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - уметь осознавать личную ответственность за судьбу России; - уметь проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; - уметь применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; - уметь анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения и мире; - уметь определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте.	

Текущий контроль осуществляется на каждом практическом занятии.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. Директора по УМР

ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» _____ 20__ г.

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

(указать наименование дисциплины)

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____ (указать наименование ПЦК)

Протокол №__ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ (ФИО)

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15.Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 Физическая культура

г. Богородицк

2026 г.

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

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Воробьева А.А., преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и естественнонаучного циклов

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК Гришаева И.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); организовывать работу коллектива и команды; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	160
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	138
самостоятельная работа	10
Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		10	
	Содержание учебного материала	3	ОК.01, ОК.04, ОК.2, ОК.08
	1. Основы ЗОЖ. Физическая культура в обеспечении здоровья	1	
	2. Профилирующее физическое воспитание с оздоровительной направленностью (с учетом будущей профессиональной деятельности)	1	
	3. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	1	
	В том числе практических занятий	7	
	1. Организационно-методические требования на занятиях по физической культуре. Инструктаж по технике безопасности на занятиях по легкой атлетике	1	

	2. Тестирование бега на 100 м. Бег на короткие дистанции	2	
	3. Тестирование бега на 30 м и челночного бега 3/10	2	
	4. Метание гранаты на дальность с разбега	2	
Раздел 2. Гимнастика		6	
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Организационно-методические требования на занятиях по физической культуре. Инструктаж по технике безопасности на занятиях гимнастикой. Кувырок назад через стойку на руках. Кувырок вперед через препятствие	2	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	2. Акробатические комбинации	2	
	3. Упражнения на гимнастическом бревне и перекладине	2	
Раздел 3. Спортивные игры		10	
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	10	
	1. Инструктаж по технике безопасности на занятиях по спортивным играм. Волейбол. Передачи мяча сверху двумя руками	2	ОК.01, ОК.3, ОК.04, ОК.08

	2. Волейбол. Совершенствование подачи мяча. Нападающий удар	2	
	3. Баскетбол. Совершенствование техники штрафных бросков, защитные действия	2	
	4. Баскетбол. Тактические действия. Игра по правилам	2	
	5. Футбол. Кроссовая подготовка. Игра в квадрат. Удары по воротам. Учебная игра	2	
Раздел 4.Профессионально-прикладная физическая подготовка		15	
	Содержание учебного материала	3	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	1. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности	1	
	2. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда.	1	
	3. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально	1	

	значимых физических и психических свойств и качеств.		
	В том числе практических занятий	12	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	1.Обучение развивающим и корригирующим упражнениям.	2	
	2.Обучение профилактическим и оздоровительным комплексам упражнений.	2	
	3.Обучение дыхательным и психорегулирующим упражнениям.	2	
	4. Освоение комплексов силовых упражнений	2	
	5.Освоение комплексов упражнений для развития силы брюшного пресса	4	
Раздел 5. Спортивные игры		11	
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	11	ОК.01, ОК.2,ОК.04, ОК.08
	1. Инструктаж по технике безопасности на занятиях по спортивным играм.	1	
	2.Волейбол.Перемещения и стойки. Прием сверху двумя руками. Прием мяча сверху, снизу	2	
	3. Волейбол. Совершенствование техники нападающего удара	2	
	4. Волейбол. Освоение техники группового и индивидуального блокирования	2	

	5. Баскетбол. Совершенствование техники выполнения штрафных бросков. Подвижная игра со штрафными бросками	2	
	6. Баскетбол. Освоение техники выполнения накрывания мяча, перехвата, вырывания и выбивания мяча	2	
3 курс			
Раздел 1. Легкая атлетика		14	
	Содержание учебного материала	2	
	1.Характеристика легкоатлетических дисциплин и их значимость для студенческой молодежи	1	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	2.Рекомендации в рамках подготовки студентов к сдаче контрольных нормативов по легкой атлетике	1	
	В том числе практических занятий	12	ОК.01, ОК.3, ОК.04, ОК.08
	1.Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	2.Совершенствование техники длительного бега	2	
	3.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	2	
	4.Совершенствование техники метания в цель и на дальность	2	
	5.Развитие выносливости	2	
	6.Развитие скоростно-силовых способностей	2	
Раздел 2.		10	ОК.01, ОК.04, ОК.08

Гимнастика			
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	10	
	1. Организационно-методические требования на занятиях по физической культуре. Инструктаж по технике безопасности на занятиях гимнастикой. Кувырок назад через стойку на руках. Кувырок вперед через препятствие	2	
	2. Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов	2	
	3. Совершенствование общеразвивающих упражнений с предметами	2	
	4. Освоение и совершенствование акробатических упражнений	2	
	5. Развитие координационных способностей	2	
Раздел 3. Спортивные игры		20	ОК.01, ОК.3, ОК.04, ОК.08
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	20	
	1. Инструктаж по технике безопасности на занятиях по спортивным играм. Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов, стоек	2	

	2. Баскетбол. Совершенствование ловли и передачи мяча	2	
	3.Баскетбол. Совершенствование техники ведения мяча	2	
	4.Баскетбол.Совершенствование техники бросков мяча	2	
	5.Баскетбол.Совершенствование техники защитных действий	2	
	7. Волейбол. Совершенствование техники передвижения, остановок, поворотов и стоек	2	
	8.Волейбол. Совершенствование техники приёма и передачи мяча	2	
	9. Волейбол. Совершенствование техники подачи мяча	2	
	10.Волейбол.Совершенствование техники нападающего удара	2	
	11. Волейбол. Совершенствование техники защитных действий	2	
Раздел 4.Легкая атлетика		12	ОК.01, ОК.2, ОК.04, ОК.08
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	12	
	1. Тестирование бега на 30 м	2	
	2. Тестирование бега на 100 м	2	
	3. Тестирование челночного бега 3/10	2	
	4. Прыжки в длину с разбега	2	

	5.Равномерный бег. Развитие выносливости	2	
	6. Тестирование бега на 2000 и 3000 м	2	
4 курс			
Раздел 1. Оздоровительный фитнес		14	
	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	1. Физическая культура и спорт как общественное явление	1	
	2. Система физического воспитания. Ее цель, задачи, средства	1	
	В том числе практических занятий	12	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	1. Функциональный тренинг	2	
	2.Развитие силовых возможностей. Силовые направления фитнеса	2	
	3.Развитие координации движений	2	
	4.Развитие гибкости: стретчинг	2	
	5.Профилактика нарушений осанки: упражнения для укрепления мышц спины и брюшного пресса	2	
	6.Развитие общей выносливости с использованием средств фитнес-аэробики	2	
Раздел 2. Атлетическая		12	ОК.01, ОК.04, ОК.08

гимнастика			
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий	12	
	1. Общая подготовка силовой направленности, комплексы упражнений для начинающих	4	
	2. Упражнения для мышц рук и грудных мышц	2	
	3. Укрепление мышц спины и плечевого пояса	2	
	4. Комплексы упражнений для снижения веса	4	
Раздел 3. Спортивные игры		24	
	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	Физическая культура в профессиональной деятельности человека	1	
	Средства физической культуры для оптимизации работоспособности	1	
	В том числе практических занятий	22	ОК.01, ОК.04, ОК.08
	1. Волейбол. Техника перемещений, остановок, поворотов, стоек волейболиста. Техника безопасности на занятиях по волейболу	2	
	2. Волейбол. Техника приема и передач мяча: сверху и снизу двумя руками. Правила игры в волейбол	2	

	3.Волейбол.Техника подачи мяча: нижняя прямая и боковая, верхняя прямая. Судейство соревнований по волейболу	2	
	4.Волейбол. Техника нападающего удара. Техника защитных действий: блокирование, страховка	2	
	5. Волейбол. Тактика игры в волейболе: индивидуальные, групповые и командные действия в нападении и защите	2	
	6. Волейбол. Контрольное выполнение технических приемов игры в волейбол	2	
	7. Баскетбол. Техника безопасности при занятиях баскетболом. Техника защитной стойки баскетболиста, передвижения. Совершенствование техники передач мяча на месте	2	
	8. Баскетбол. Правила игры в баскетбол. Основные термины. Техника передвижений в защитной стойке, передач мяча на месте и в движении	2	
	9. Баскетбол. Техника ведения мяча с сопротивлением защитника. Штрафные броски	2	
	10. Баскетбол. Защитные действия против ведения и передач соперника	2	
	11.Баскетбол. Техника бросков в кольцо с различных точек	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Итого		160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «*Спортивный зал*», оснащенный оборудованием: брусья, гимнастические скамейки, баскетбольные щиты, нависные перекладины, стойки для волейбола, столы для настольного тенниса, гимнастическая стенка, штанга тренировочная; техническими средствами обучения: мячи баскетбольные, мячи футбольные, мячи волейбольные, скакалки, обручи, ракетки для настольного тенниса, бадминтон, гантели, гири, гимнастические палки, маты, канат, гранаты, сетка волейбольная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Погадаев Г.И. Физическая культура: 10—11-е классы: базовый уровень: учебник / Г. И. Погадаев. — 9-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 287с.
2. Лях, В. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В. И. Лях. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с.
3. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики
<http://sport.minstm.gov.ru>
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы
<http://www.mossport.ru>

3. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. — URL:<https://book.ru/book/943895> — Текст: электронный.
4. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — <https://book.ru/book/951558>. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; 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.	Умеют искать основные источники и ресурсы для решения задач и проблем; Знают психологические особенности личности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий, выполнение нормативов
Умения: Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); организовывать работу коллектива и команды; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	Умеют оценивать результаты и последствия своих действий; знают, как организовать работу коллектива и команды; умеют использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий, выполнение нормативов

Текущий контроль осуществляется на каждом практическом занятии.
Промежуточная аттестация осуществляется по завершении изучения предмета в форме дифференцируемого зачета.

«СОГЛАСОВАНО»

« УТВЕРЖДАЮ»

Зам. Директора по УМР

Директор ГПОУ ТО «БПК»

ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

_____ М.В. Ядыкина

«___» _____ 20___ г.

«___» _____ 20___ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

ОГСЭ.05 Физическая культура

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и естественнонаучного циклов

Протокол №_____ от _____ 20___ г.

Председатель ПЦК Гришаева И. С.

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

г. Богородицк

2026 г.

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

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Гурова Валентина Викторовна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК Гришаева И. С.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

4.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	ПРЕДМЕТ ФИЛОСОФИИ И ЕЕ ИСТОРИЯ	18	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Основные понятия и предмет философии.	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Миф как первая ступень становления философских взглядов на мир. Мифологическое мировоззрение, его особенности.		
	2. Предмет и определение философии. Философия-составная часть духовной культуры общества. Структура философии: онтология, гносеология, методология, аксиология, герменевтика.		
Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Древнекитайская философия, конфуцианство, буддизм как философско-религиозная система Древней Индии.		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Космизм древнегреческой философии. Атомисты, софисты, киники, циники, стоики.		

	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика Августин Блаженный, его философская концепция. Фома Аквинский как величайший представитель схоластической философии.	2	
	В том числе, практических занятий:		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №1. Становление философии в Древней Греции. Фалес. Платон. Сократ. Аристотель. Пифагор.	2	
	Практическое занятие №2. Религиозные философы средневековья: А. Блаженный, Фома Аквинский.	2	
Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.	Содержание учебного материала Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии нового Времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. И. Кант о моральном законе. Г. Гегель и его учение об абсолютной идее.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе, практических занятий:		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №3 Особенности философии Нового времени. Взгляды Ф. Бэкона, Р. Декарта, И. Канта, А. Шопенгауэра.	2	
Тема 1.4. Современная философия.	Содержание учебного материала Основные направления философии XX века. Неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе, практических занятий:		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №4 Особенности русской философии: Н. Бердяев, П. Флоренский, И. Ильин	2	

РАЗДЕЛ 2.	СТРУКТУРА И ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ФИЛОСОФИИ	14	
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение.	Содержание учебного материала Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская(античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный и др. Строение философии и ее основные направления.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.2. Учения о бытии и теория познания.	Содержание учебного материала Онтология – учение о бытие. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.3. Природа как предмет философского осмысления.	Содержание учебного материала Философское понимание природы, понятия живой и неживой природы. Проблема жизни, её конечность и бесконечность в условиях Земли, её уникальность и множественность во Вселенной. Ценность жизни. Природа и общество. Человеческая деятельность как специфический способ существования социального.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.4. Общество как система.	Содержание учебного материала Общество и его структура. Основные сферы жизни общества: экономическая, социальная, политическая, духовная. Сущность экономической сферы. Способ производства как материальная основа общества. Современная научно – техническая революция. Производственные отношения как отношения экономических интересов. Духовная сфера общества. Место философии в духовной культуре и её значение. Философия как рациональная отрасль духовной культуры Сходство и отличие философии от искусства. Философия и религии. Философия и искусство. Философия и научная картина мира. Структура философского творчества Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. Социальная сфера общества. Человек в системе социальных связей. Человек и общество. Политическая сфера жизни общества. Понятие политической организации общества. Субъекты политических отношений: государство, партии.		
Тема 2.5. Проблемы человека: сущность, содержание.	Содержание учебного материала Теории о происхождении человека, проблема сущности человека в истории философии. Природа человека, смысл его существования в истории философии. Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность». Биологическое и социальное в человеке. Структура личности: биологическая и психологическая подструктуры, социальный опыт, направленность личности. Формирование и развитие личности. Социализация как процесс овладения социально-историческим опытом.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.6. Этика и социальная философия.	Содержание учебного материала Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, циклическое развитие, эволюционное развитие. Проблемы формационного и цивилизационного подходов. Философия и глобальные проблемы современности.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе, практических занятий:		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №5 Философия и глобальные проблемы современности (семинар).	2	
	Самостоятельная работа:	2	

	«Будущее человека: проблемы и перспективы развития цивилизации»		
Дифференцированный зачет.		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием: доска ученическая, стол для преподавателя, 14 парт, 28 стульев, шкаф для размещения учебной литературы.

Технические средства обучения: компьютер преподавателя, телевизор, колонки.

Библиотечный фонд, наглядные пособия.

- учебные наглядные пособия, электронные образовательные и видео материалы, тестовые задания по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1694043> (дата обращения: 20.05.2026). – Режим доступа: по подписке.
2. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00563-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489674> (дата обращения: 19.05.2026).

3. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536637> (дата обращения: 19.05.2026)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<https://philos.msu.ru/videos>

<https://iphras.ru/video.htm>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2021.
2. Хрестоматия по философии: учебное пособие / П.В. Алексеев– М.: Проспект, 2015.
3. Философия в схемах и таблицах: учебное пособие/С.Р.Аблеев. – М.: Высшая школа, 2004.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Критерии оценки: не менее 70% правильных ответов при оценке знаний		
- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; - правила построения устных сообщений на государственном языке; - особенности социального и культурного контекста; - сущность гражданско-патриотической позиции; - сущность разнообразия культурного и социального контекста; - основные тенденции и явления в культуре; роль философии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	демонстрирует знание основных категорий и понятий философии; понимает роль философии в жизни человека и общества; демонстрирует знание основ философского учения о бытии; правильно понимает сущность процесса познания; осведомлен об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; демонстрирует знания о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; знает правила построения устных сообщений на государственном языке; понимает особенности социального и культурного контекста; корректно понимает сущность гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание сущности разнообразия культурного и социального контекста; демонстрирует понимание основных тенденций и явлений в культуре; роль философии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание основных	Устный опрос Тестирование Оценка выполнения практического задания Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями). Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт

- основные понятия, категории и проблемы, относящиеся к описанию процессов и проблем познания мира; - основные принципы использования специализированных текстов.	понятий, категорий и проблем, относящихся к описанию процессов и проблем познания мира; знает основные принципы использования специализированных текстов.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Критерий оценки: демонстрация устойчивых умений		
- пользоваться философскими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение философских понятий и категорий; - анализировать и давать оценку философским проблемам; - обосновывать свою точку зрения с помощью полученных философских знаний и собственных аргументов; - планировать и реализовывать собственное развитие с учетом знаний об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - применять философские знания в различных жизненных ситуациях; - излагать свои мысли на государственном языке; - проявлять толерантность в условиях социального и культурного контекста; - демонстрировать гражданско - патриотическую позицию; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; - понимать тексты на философские темы; - использовать философскую литературу и справочники, в том числе информационно справочные системы в электронной форме.	демонстрирует умение пользоваться философскими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; способен раскрывать смысл и значение философских понятий и категорий; Демонстрирует способность анализа и оценки философских проблем; аргументированно обосновывает свою точку зрения с помощью полученных философских знаний; демонстрирует активную позицию в планировании и реализации собственного развития с учетом знаний об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; способен активно применять философские знания в различных жизненных ситуациях; грамотно излагает свои мысли на государственном языке; демонстрирует способность проявлять толерантность в условиях социального и культурного контекста; демонстрирует активную гражданско-патриотическую позицию; понимает и интерпретирует тексты на философские темы; свободно пользуется философской литературой.	Письменный, устный опрос тестирование Оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация

Текущий контроль осуществляется по каждой теме на практических занятиях.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. Директора по УМР

ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

ОГСЭ.01 Основы философии

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____ (указать наименование ПЦК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ Гришаева И.С.

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЕН. 01 Химия

г. Богородицк

20__г.

Рабочая программа учебного предмета «Химия» разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) (далее – ФГОС СОО); Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024) (далее ФГОС СПО); Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утверждённой Министерством просвещения РФ от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2026)

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Зайцева Д.С., преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Председатель ПЦК _____ Гришаева И.С.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01. ХИМИЯ

4.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН.01 «Химия» является обязательной частью общего математического и естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

- знакомство студентов с основами науки, изучающей поверхностные явления и вещества в коллоидном состоянии;
- формирование понимания основных закономерностей коллоидной химии, которые являются основой теории технологических процессов;
- изучение закономерностей протекания физикохимических процессов на межфазной поверхности и в дисперсных системах, ознакомление с методами получения, основными свойствами и направлениями применения дисперсных систем;
- освоение навыков экспериментальной работы по получению и определению физико-химических свойств дисперсных систем.
- приобретение базовых теоретических знаний в области термодинамики и кинетики протекания физико-химических процессов, в том числе сопровождающихся изменением состава и количества фаз;
- обеспечение подготовки студентов к изучению смежных и специальных дисциплин; формирование практических навыков применения законов и методов физической химии при решении профессиональных задач;
- формирование у студентов компетенций, связанных с пониманием теоретических и практических основ методов и средств идентификации, обнаружения, разделения и концентрирования, а также определения элементов и их соединений в сложных природных и промышленных объектах;

- изучение теоретических основ физикохимических методов анализа и получение практических навыков в проведении аналитических работ, формирование навыков в планировании и проведении аналитического эксперимента, проведении обработки их результатов и оценки погрешностей.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	Теоретические основы химии Основные понятия и законы коллоидной и физической химии
ОК 02	Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	Понятие химической кинетики и катализа. Классификацию химических реакций и закономерности их протекания
ОК 04	Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции Использовать лабораторную посуду и оборудование	Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах
ОК 05	Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Основы аналитической химии Основные методы классического количественного и физико-химического анализа
ОК 06	Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры Методы и технику выполнения химических анализов Приемы безопасной работы в химической лаборатории
ОК07	Выполнять количественные расчеты состава вещества по	

	результатам измерений	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	144
Основное содержание	138
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	52
лабораторные занятия	8
контрольная работа	6
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематическое планирование

Вид учебной работы	Количество
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
ВВЕДЕНИЕ	1
РАЗДЕЛ 1. ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ	46
РАЗДЕЛ 2. КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ	32
РАЗДЕЛ 3. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ	51(+8)
Итого	138
в том числе практических занятий	60
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН 01. «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Содержание и формы деятельности с учётом программы воспитания	Объем в часах	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Коды личностных, предметных, метапредметных результатов формирования которых способствует элемент программы/ Код личностных результатов реализации программы воспитания ЛР
1	2	3	4	5	6
Введение	Введение. Значение химии в профессии.	<i>Урок-беседа «Химия в профессии»</i>	1		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
РАЗДЕЛ 1. ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ			46		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема	Содержание учебного материала		12		
1.1. Основные понятия и законы термодинамики	1. Основные понятия термодинамики.		2		
	2. Термохимия.		2		
	3. Законы термодинамики.		2		
	4. Калорийность продуктов питания.		2		

ки. Термохимия.	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	Практическое занятие 1. Решение задач на расчет энтальпии, энтропии, энергии Гиббса химических реакций.		2		
	Практическое занятие 2. Расчет калорийности блюд.		2		
Тема 1.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристики.	Содержание учебного материала		6		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Типы химической связи. Агрегатное состояние вещества.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	Лабораторное занятие 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей.		2		
	Практическое занятие 3. Сублимация и ее значение в консервировании продуктов.		2		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала		10		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Скорость и константа химической реакции Теория катализа. Катализаторы.		2		
	2. Ферменты. Их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.		4		
	3. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	Лабораторное занятие 2 Действие каталазы на пероксид водорода. Определение зависимости скорости химических реакций от различных условий.		2		
	Практическое занятие 4 Решение расчетных задач на скорость химической реакции.		2		

Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание учебного материала		8		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Общая характеристика растворов. Концентрация раствора и способы ее выражения. Водородный показатель.		2		
	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Диффузия и осмос в растворах.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	Практическое занятие 5 Решение расчетных задач. Расчет концентрации раствора. Расчет осмотического давления.		2		
	Практическое занятие 6 Решение расчетных задач. Расчет температуры кипения, замерзания. Расчет pH среды.		2		
Тема 1.5. Поверхностные явления	Содержание учебного материала		10		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Термодинамические характеристики поверхности. Адсорбция и ее сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор - газ, газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. ПАВ и поверхностно неактивные вещества. Эмульгирование и пенообразование. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		4		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	Практическое занятие 7. Поверхностно-активные вещества. Эмульгирование и пенообразование		2		

	Практическое занятие 8 . Адсорбция в технологических процессах и ее значение при хранении сырья и продуктов питания		2		
	Контрольные работы		2		
	Контрольная работа по разделу «Физическая химия»»				
РАЗДЕЛ 2. КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ			32		
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала		4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1.Коллоидная химия, объекты и цели. Дисперсные системы.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2		
	Практическое занятие 9. Роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.		2		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала		8		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Коллоидные растворы (золи), понятие, виды, общая характеристика, свойства. Методы получения коллоидных растворов и очистка. Устойчивость и коагуляция золь. Пептизация.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	Практическое занятие 10 Составление формул и схем мицелл.		2		
	Лабораторное занятие 3 Получение коллоидных растворов.		2		
	Практическое занятие 11 Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов.		2		
Тема 2.3. Грубодисп	Содержание учебного материала		12		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Характеристика грубодисперсных систем. Их строение, свойства, методы получения и		4		

ерсные системы.	стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Аэрозоли, дымы, туманы.				
	В том числе практических и лабораторных занятий		8		
	Практическое занятие 12 Строение и свойства грубодисперсных систем. Классификация грубодисперсных систем.		2		
	Практическое занятие 13 Использование грубодисперсных систем при приготовлении блюд и соусов.		2		
	Лабораторное занятие 4 Получение устойчивых эмульсий и пен.		2		
	Практическое занятие 14 Роль стабилизаторов в получении устойчивых эмульсий и пен.		2		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала		18		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Высокомолекулярные соединения. Получение ВМС. Природные и синтетические ВМС. Свойства ВМС.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		7		
	Практическое занятие 15 Изучения строения и классификация ВМС.		2		
	Практическое занятие 16 Реакции полимеризации и поликонденсации.		1		
	Практическое занятие 17 Изучение процессов набухания и студнеобразования.		2		
	Практическое занятие 18 Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.		2		
	Контрольные работы		2		
	Контрольная работа по разделу «Коллоидная химия»»				
РАЗДЕЛ 3. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ			51		
Тема	Содержание учебного материала		2		ОК 01, ОК

3.1. Качественный анализ.	Аналитическая химия. Задачи, методы, основные понятия. Дробный и систематический анализ. Классификация анионов и катионов. Особенности протекания реакций ионного обмена.		2		02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема	Содержание учебного материала		21		
3.2. Классификация катионов и анионов.	1. Классификация катионов. Общая характеристика катионов первой и второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов первой и второй аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.		3		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	2. Общая характеристика катионов третьей и четвертой аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.		4		
	3. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Систематический ход анализа соли.		4		
	В том числе практических и лабораторных занятий		10		
	Практическое занятие 19 Первая аналитическая группа катионов. Вторая аналитическая группа катионов. Решение задач		2		
	Практическое занятие 20 Третья и четвертая аналитические группы катионов.		2		
	Практическое занятие 22 Анализ сухой соли.		2		
	Практическое занятие 23 Решение задач на правило произведения растворимости.		2		
	Практическое занятие 24 Частные реакции на определение анионов		2		

Тема 3.3. Количественный анализ. Метод количественного анализа.	Содержание учебного материала		16		
	Понятие и сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа.		2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Сущность и метод объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.		2		
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.		2		
	Перманганатометрия и ее сущность. Иодометрия и ее сущность.		2		
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.		2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	Практическое занятие 25. Вычисления в весовом и объемном анализе		2		
	Практическое занятие 26 Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.		2		
	Практическое занятие 27 Определение нормальности и титра раствора. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.		2		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала		12+8		
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.		4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	Практическое занятие 30 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке (твороге, сметане, йогурте)		4		

	Контрольные работы			
	Контрольная работа по разделу «Аналитическая химия»		2	
	Самостоятельная работа		8	
	Подготовка к экзамену			
	Обобщение и систематизация знаний по курсу химии. Подготовка к экзамену		2	
Всего			138	
Промежуточная аттестация			6	
Общее количество			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

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

Кабинет «Химии», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству студентов; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Химия»;

техническими средствами обучения: компьютер, мультимедиа проектор или мультимедийная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные издания

1.Александрова, Э. А. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 533 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17730-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/560727/p.1> (дата обращения: 25.05.2026).

Дополнительные издания

1. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования — URL: <https://urait.ru/bcode/450743> (дата обращения: 25.05.2025). Текст : электронный

2. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего

профессионального образования URL: <https://urait.ru/bcode/450742> (дата обращения: 25.05.2025). Текст : электронный

3. Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17722-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/560726/p.1> (дата обращения: 01.06.2026).

4. Портал аналитической химии: Методики, рекомендации, справочники Москва, URL: <http://www.chemical-analysis.ru/video/metrologiia-khimicheskogo-analiza-film-2-video.html>

5. Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей) : учебник / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 304 с. — (для нехимических специальностей). — ISBN 978-5-406-15852-4. — URL: <https://book.ru/book/961827> (дата обращения: 01.06.2026). — Текст : электронный.

6. Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей). Практикум : учебное пособие / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 240 с. — (для нехимических специальностей). — ISBN 978-5-406-14083-3. — URL: <https://book.ru/book/956630> (дата обращения: 01.06.2026). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01.ХИМИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь		
Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	Свободно владеет понятийным аппаратом, применяет необходимые методы анализа;	Текущий контроль: индивидуальный, фронтальный опрос, выполнение упражнений по основным законам физической, коллоидной и аналитической химии, выполнение контрольных работ по темам данного курса, работа с дополнительной литературой и Интернет ресурсами.
Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	Рассчитывает массу продукта реакции по известным исходным веществам;	Текущий контроль: индивидуальный, фронтальный опрос, выполнение упражнений по основным законам физической, коллоидной химии, выполнение контрольных работ по темам данного курса, работа с дополнительной литературой и Интернет ресурсами.
Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	Находит объяснения зависимости свойств веществ и явлений от строения, свойств и различных факторов;	Текущий контроль: выполнение упражнений, написание уравнений химических реакций процессов лежащих в основе производства продовольственных продуктов, решение задач, контрольная работа.
Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	Проводит простейшие расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций. Составляет химические уравнения реакций	Текущий контроль: индивидуальный, фронтальный, комбинированный опрос, решение задач, контрольная работа.
Использовать лабораторную посуду и оборудование	Использует лабораторную посуду и оборудование	Текущий контроль: оценка выполнения заданий на практическом занятии, устный или письменный опрос на занятиях;

		решение ситуационных задач.
Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Выбирает методы проведения химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру	Текущий контроль: оценка выполнения заданий на практическом занятии, устный или письменный опрос на занятиях, решение ситуационных задач
Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Проводит простейший химический эксперимент на определение качественных реакций неорганических и органических веществ	Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии, устный или письменный опрос на занятиях; решение ситуационных задач, контрольная работа.
Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	Выполняет простейшие расчёты количественного состава вещества по результатам измерений	Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии, устный или письменный опрос на занятиях, решение ситуационных задач.
Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Соблюдает правила санитарно - гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной	Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии. Фронтальный, индивидуальный (устный или письменный) опрос на занятиях.
Знать		
Теоретические основы химии	Формулирует термины и понятия физической и коллоидной химии, объясняет сущность важнейших химических процессов	Текущий контроль: индивидуальный, фронтальный опрос, работа с дополнительной литературой и Интернет ресурсами.
Основные понятия и законы химии		Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный, комбинированный, решение задач на основные законы физической и коллоидной химии
Понятие химической кинетики и катализа Классификацию химических реакций и	Воспроизводит классификацию веществ по строению, функциональным	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный, комбинированный опрос, решение задач, выполнение упражнений,

закономерности их протекания	группам, классифицирует химические реакции определяет закономерности протекания химических реакций	контрольная работа, написание уравнений окислительно-восстановительных реакций, реакций ионного обмена, гидролиза солей, химические реакции с написанием термохимических уравнений. Решение ситуационных задач
Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	Демонстрирует знания о взаимосвязи различных методов анализа	Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии, устный или письменный опрос на занятиях; решение ситуационных задач, контрольная работа.
Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Характеризует свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы, пищевых продуктов. Определяет роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный, комбинированный опрос, решение задач, выполнение упражнений, индивидуальные задания по работе с дополнительной литературой.
Основы аналитической химии Основные методы классического количественного и физико-химического анализа	Формулирует термины и понятия аналитической химии, объясняет сущность важнейших химических процессов и методов количественного и физико-химического анализа	Текущий контроль: индивидуальный, фронтальный опрос, выполнение упражнений по основным законам аналитической химии, выполнение контрольных работ по темам данного курса, работа с дополнительной литературой.
Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры Методы и технику выполнения химических анализов	Называет и правильно использует лабораторное оборудование и аппаратуру, определяет методы и технику выполнения химических анализов.	Текущий контроль: наблюдение и оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии. Фронтальный, индивидуальный (устный или письменный) опрос на занятиях.

Приемы безопасной работы в химической лаборатории	Соблюдает правила санитарно - гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной	

Текущий контроль осуществляется по каждой теме в виде устных опросов, выполнения индивидуальных заданий (сообщений, презентаций), а так же выполнение лабораторных и практических работ; рубежный контроль осуществляется написанием контрольных работ.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в форме экзамена.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 02 Экологические основы
природопользования

г. Богородицк

20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 02. Экологические основы природопользования разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) (далее – ФГОС СОО); Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024) (далее ФГОС СПО); Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утверждённой Министерством просвещения РФ от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2026)

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Зайцева Д.С., преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Председатель ПЦК _____ Гришаева И.С.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН. 02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН. 02. Экологические основы природопользования является обязательной частью общего математического и естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01	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, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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
ОК02	определять задачи поиска информации, определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне, оценивать практическую значимость результатов поиска, оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации

ОК03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации, современную научную профессиональную терминологию, возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	психологию коллектива, психологию личности, основы проектной деятельности
ОК05	излагать свои мысли на государственном языке, оформлять документы	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов.
ОК06	описывать значимость своей профессии, презентовать, структуру профессиональной деятельности по специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК07	соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК10	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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 часов
Объем образовательной программы	36
Основное содержание	34
в том числе:	
теоретическое обучение	22
в том числе практических и лабораторных занятий	10
Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. <u>Основы экологии.</u>			4	
Тема 1.1. Введение в экологию.	Содержание учебного материала			
	1	Экология. Общие понятия. Проблемы экологии. Законы, принципы и правила экологии. Цели и задачи экологии.	1	OK 1, OK 3
	2	Среды жизни, экологические факторы и общие закономерности их влияния на организм	1	
Тема 1.2. Биосфера – глобальная экосистема.	Содержание учебного материала			
	1	Биосфера. Живое вещество как ее компонент. Абиотические компоненты биосферы. Учение В.И. Вернадского о биосфере.	2	OK 3, OK 5
Раздел 2. <u>Экология и природопользование.</u>			10/4	
Тема 2.1. Современное состояние окружающей среды в России.	Содержание учебного материала			
	1	В том числе практических и лабораторных занятий	2	OK 7
		Практическое занятие №1 Экологически неблагоприятные регионы России, причины. Карта загрязнения региона.		
Тема 2.2. Антропогенное воздействие на природу. Экологические	Содержание учебного материала			
	1	Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Понятие «охрана природы» и его составляющие. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии. Определение экологического кризиса. Основные причины экологического кризиса.	2	OK 07

кризисы и катастрофы.				
Тема 2.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала			
	1	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №2 Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.	2	OK 3
Тема 2.4. Мониторинг окружающей среды.	Содержание учебного материала			
	1	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов. Основные задачи мониторинга окружающей среды.	2	OK 3
Тема 2.5. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.	Содержание учебного материала			
	1	Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов. Классификация загрязняющих веществ. Определение степени загрязнения.	2	OK 2 OK 7
Тема 2.6. Физическое загрязнение.	Содержание учебного материала			
	1	Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.	2	
Тема 2.7. Химические загрязнения	Содержание учебного материала			
	1	Влияние на здоровье человека нитратов, пестицидов содержащихся в продуктах питания.	2	
Раздел 3. <u>Охрана окружающей среды.</u>			10/4	
Тема 3.1. Рациональное	Содержание учебного материала			

использование и охрана атмосферы.	1	Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие загрязнение и нарушения газового баланса атмосферы. Химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха: очистные фильтры, безотходные технологии, защита от выхлопных газов автомобилей, озеленение городов и промышленных центров.	2	ОК 3
Тема 3.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.	Содержание учебного материала			
	1	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения. Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения. Экологические проблемы химии гидросферы.	2	
Тема 3.3. Рациональное использование и охрана недр.	Содержание учебного материала			
	1	Полезные ископаемые и их распространение. Распределение и запасы минерального сырья в мире. Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человеком. Истощаемость минеральных ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. Рекультивация и восстановление земель.	2	
Тема 3.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.	Содержание учебного материала			
	1	Почва, ее состав и строение. Роль почвы в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Естественная и ускоренная эрозия почв. Система мероприятий по защите земель от эрозии. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.	2	
Тема 3.5. Рациональное использование и охрана растительности. Использование и	Содержание учебного материала			
	1	Лесные ресурсы России и причины их сокращения. Антропогенное воздействие на лесные ресурсы и меры по их охране. Роль животных в круговороте веществ, в природе и в жизни человека. Воздействие человека на животных. Охрана редких и вымирающих видов	2	

охрана животного мира				
Тема 3.6. Охрана ландшафтов.	Содержание учебного материала			OK 4, OK 10
	1	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 3 Охрана ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые территории. Антропогенные формы ландшафтов, их охрана.		
Тема 3.7. Закон об охране окружающей среды.	Содержание учебного материала			
	1.	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 4 ФЗ. № 7 «Об охране окружающей среды». Общие положения. Основы управления в области охраны окружающей среды. ОВОС и экологическая экспертиза. Требования в области охраны окружающей среды при осуществлении хозяйственной или иной деятельности. Ответственность за нарушение законодательства в области охраны окружающей среды.		
Раздел 4. Мероприятия по защите планеты.			2/2	
Тема 4.3. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.	Содержание учебного материала			
	1.	В том числе практических и лабораторных занятий	2	OK 4 OK 6
		Практическое занятие № 5 История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.		
	2.	Дифференцированный зачёт по курсу: «Экологические основы природопользования».	2	
ИТОГО:			36 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Естественно-научных дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор или мультимедийный проектор с экраном; мультимедийные презентации по тематике дисциплины, библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные издания

1. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7.

Дополнительные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584013> (дата обращения: 01.06.2026)

2. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Из-дательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583529> (дата обращения: 01.06.2026)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать:		
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе и тестировании
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду	Свободно излагать концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни.	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
принципы и методы рационального природопользования;	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
методы экологического регулирования;	Умение отслеживать в информационно-коммуникационных сетях новые	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при

	технологии в профессиональной сфере, обосновывать необходимость их частой смены	фронтальном опросе, тестировании
принципы размещения производств различного типа;	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
основные группы отходов их источники и масштабы образования;	Свободно излагать концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
экологической безопасности;	нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание своей точки зрения по проблеме	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;	Осознание ответственности за нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание своей точки зрения по проблеме	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании.
природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Грамотное проведение сравнительного анализа ресурсного потенциала стран мира	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе и тестировании
охраняемые природные территории.	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам

		разделов
Уметь		
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни.	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Осознание ответственности за нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание своей точки зрения по проблеме	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам разделов

Текущий контроль осуществляется по каждой теме в виде устных опросов, тематических тестов, индивидуальных заданий (сообщений, презентаций).

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в форме дифференцированного зачета.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования* 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Корякина Ирина Викторовна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 01. Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК -01	Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия.
ОК -02	Уметь: - определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	Знать: - информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия
ОК -03	Уметь:	Знать:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; -осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; -планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; - грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; -различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; -структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;
ОК -04	Уметь: - работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	Знать: - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности
ОК -05	Уметь: - грамотно излагать свои мысли, формулировать	Знать: - принципы взаимодействия в

Код ОК, ПК	Умения	Знания
	собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ,	коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ
ОК -07	Уметь: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Знать: - правила экологической безопасности; - принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации <i>в форме дифференцированного зачёта</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение в курс финансовой грамотности. Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура.		2	ОК 01
Раздел 1. Деньги и операции с ними		12	
Тема 1.1. Деньги и платежи	Основное содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег.	2	
	Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс.	2	
	Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида. Признаки подлинности и платежности банкнот и монет. Использование разных платежных инструментов.	2	
Тема 1.2. Покупки и цены	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения. Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций. Влияние неценовых факторов на совершение покупки (состав,	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
	используемые материалы и технологии, ценности бренда и др.)		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Выбор надежного интернет-магазина. Алгоритм безопасного использования платежных инструментов. Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности.	1	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		8	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Возможности сокращения расходов и повышения доходов. Планирование личного бюджета и оценка его выполнения. Возможности для повышения дохода.	1	
Тема 2.2. Личные сбережения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор банка и оценка доходности банковского вклада. Анализ необходимости и требуемого объема сбережений.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 2.3. Кредиты и займы	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования. Выбор банка и банковского кредита. Расчет размера допустимого кредита (уровень дохода, профиль трат).	1	
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Управление личным бюджетом. Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов. Возможности и ограничения льготных программ, иных факторов (вклады и кредиты для молодежи, программистов, семей с детьми).	1	
Раздел 3. Риск и доходность		6	
Тема 3.1. Инвестирование	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Стратегия инвестирования. Базовые принципы формирования инвестиционного портфеля.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета (уровень дохода, профиль трат).		
Тема 3.2. Страхование	Основное содержание учебного материала	2	OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг. Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности. Специфика страхования в разных профессиях (профессиональные страховые продукты).	1	
Тема 3.3. Предпринимательство	Основное содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий. Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль. Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними.	1	
Раздел 4. Финансовая среда		6	
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	Основное содержание учебного материала	4	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.	1	
	Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода. Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП. Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере. Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере. Стратегии действия в проблемных ситуациях (характер возможного нарушения прав).	1	
	Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
	Итого	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ: ОП. 01 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- комплект учебно-методической документации (основная программа, методические указания по выполнению практических и самостоятельных работ, тестовые задания для контроля знаний и т.п.);
- наглядные пособия (плакаты, учебно-методические пособия, раздаточный материал по темам и пр.);

техническими средствами:

- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- персональный компьютер;
- количество рабочих мест по числу студентов;
- ПК, принтер, сканер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.
4. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с.

5. Флицлер А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Флицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 154 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>.
2. Каджаева М.Р. Электронный учебно-методический комплекс «Финансовая грамотность»: / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева, Е.Г. Метревели. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/>.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/>.
10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fincult.info/>.
11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.

3.2.4. Перечень нормативных правовых актов, которые раскрывают отдельные аспекты тем, заявленных программе

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».
3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».
4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, в ходе тестирования, устного опроса.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	
- информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;	может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- формат представления результатов поиска информации;	демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;	
- возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;	способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;	

покупки;		
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании	
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	
-структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета;	
- особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
- систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;	демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей;	
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации проектной деятельности;	демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности;	
- принципы взаимодействия в коллективе;	демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе;	
- правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	
- правила экологической безопасности;	демонстрирует знание правил экологической безопасности;	
- принципы бережливого производства.	демонстрирует знание принципов бережливого производства.	
Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	<i>Оценка результатов устного опроса; Оценка</i>

-выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися. Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	
-определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	
- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	оценивает полученный результат;	
- определять задачи для сбора информации;	определяет задачи для сбора информации;	
- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	
- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;	
- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	
- определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	планирует траектории профессионального и личностного развития;	
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;	
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;	
-планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения,	

решения, составлять личный бюджет;	составляет личный бюджет;	
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи;	анализирует бизнес-идею;	
- грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	
- определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи;	предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес-идеи;	
- производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов;	проводит финансовые расчеты, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами;	
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	
- работать в коллективе и команде;	осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом;	
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности;	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	
- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях;	грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов;	
- проявлять толерантность в коллективе;	демонстрирует толерантное поведение;	
- оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ;	выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами;	
- соблюдать нормы экологической безопасности;	демонстрирует соблюдение норм экологической безопасности;	

- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	демонстрирует понимание важности ресурсосбережения и определяет направления его применения.	

Текущий контроль осуществляется в ходе выполнения практических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце учебного года в форме дифференцированного зачета.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина
«__» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ В. А. Смыков
«__» _____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

ОП 01. Основы финансовой грамотности
(указать наименование дисциплины)

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Горностаев Борис Иванович преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 02 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого	– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств,

	производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	28
Самостоятельная работа	4
Форма промежуточной аттестации <i>экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Морфология микробов.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1 «Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов».	2	
	Практическое занятие № 2 «Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах».	2	
Тема 1.2 Физиология микробов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3 «Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук».	2	

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	Тестовое задание «Микробы».	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4«Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции».	2	
	Практическое занятие № 5 «Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции».	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания.			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6 «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности».	2	
Тема 2.2 Пищеварение	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04,

и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	05, 06, 07,09 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.
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 7 «Изучение схемы пищеварительного тракта».	2	
	Практическое занятие № 8 «Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи».	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9 «Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда»	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	Возрастные особенности детей и подростков.	1	
	Тестовое задание «Физиология питания»	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»	2	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания.			
Тема 3.1 Личная	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04,

гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2	05, 06, 07,09 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.
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 11 «Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве».	2	
	Практическое занятие № 12 «Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве»	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13 «Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования»	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09 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.
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Практическое занятие № 14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 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.
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	Тестовое задание «Санитария и гигиена»	1	
Самостоятельная работа		4	
Экзамен		6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Химия, биологии, физиология питания и санитарии, метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Лабораторное оборудование:

- стеклянная и фарфоровая посуда;
- пробирки, химические колбы: плоскодонные, круглодонные, конические, Вюрца, химические стаканы;
- мерная посуда: мерный цилиндр, воронки: конусообразная, капельная делительная, стеклянные трубки и палочки, посуда из фарфора: чашка для выпаривания, ступка с пестиком, тигель фарфоровый.

Оборудование из дерева и металла:

- металлический штатив, штатив для пробирок, держатель для пробирок, тигельные щипцы, ложечка для сжигания, асбестированная сетка, подъёмный столик.

Измерительные прибор:

Весы: аптекарские, технические, чашечные.

Нагревательные приборы: спиртовка

- реактивы и материалы, плитка электрическая лабораторная.

Технические средства обучения:

- видеофильмы по темам;
- презентации по темам уроков;
- проектор, экран, компьютер, обучающие диски.
- плакаты, таблицы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2023-198 с.-(Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-07031-4

2. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело»: в двух частях / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - Москва: Академия, 2022. Ч. 1. - 2022. – 256 с. ISBN 978-5-4468-6450-8

3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело»: в двух частях /А.Н. Мартинчик. - Москва: Академия, 2022. Ч. 2. - 2022. – 240 с. ISBN 978-5-4468-6452-2

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - тестирования; - выполнения практических заданий Промежуточная аттестация в форме экзамена/ - п и с ь м е н н ы х / устных ответов, - тестирования.

– 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.		
Умения: – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -тестирования; - выполнения практических заданий Промежуточная аттестация в форме экзамена/ - п и с ь м е н н ы х / устных ответов, -тестирования.

Текущий контроль осуществляется на каждом практическом занятии, при прохождении тестирования.

Промежуточная аттестация осуществляется по завершении изучения дисциплины в форме экзамена.

Приложение 2.3.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	- определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	18
самостоятельная работа	4
Форма промежуточной аттестации <i>экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса,	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1,

мясных продуктов			4.1, 5.1
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Организация складского хозяйства. Организация тарного хозяйства.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	<i>Практическое занятие № 1 «Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора».</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 2 «Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия».</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 3 «Подбор технического оснащения складских помещений»</i>	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	<i>Практическое занятие № 4 «Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров».</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 5 «Определение наличия запасов на складе».</i>	2	

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	В том числе практических занятий	4	
	<i>Практическое занятие № 6 «Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов»</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 7 «Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции»</i>	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	<i>Практическое занятие № 8 «Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада».</i>	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	<i>Практическое занятие № 9 «Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения».</i>	2	
Самостоятельная работа		4	
Экзамен		6	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.ISBN 978-5-444468-9962-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; — - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -практических занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена
Умения: - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -практических

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; — - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена

Текущий контроль осуществляется по каждой теме на практических занятиях.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме экзамена.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«___» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«___» _____ 20__ г.

Лист внесения изменений и дополнений в рабочую программу по учебной дисциплине

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

г. Богородицк

20__г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП. 04 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Горшкова Н.В. мастер п/о ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской

	– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	92
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторно-практические занятия	36
самостоятельная работа	6
форма промежуточной аттестации (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам		
Раздел 1	Механическое оборудование		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	

Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство.		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене.		

Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Пароварочные шкафы. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	
Раздел 3	Холодильное оборудование		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 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 ПК 6.4
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 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 ПК 6.4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 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 ПК 6.4
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		
Тема 4.1. Организация и техническое	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		

оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Практические занятия		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
Экзамен		6	
Всего		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общепрофессиональной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет **«Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г №44828.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.–336с.

3. 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

4. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru
- 7.

3.2.2. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Экзамен: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.3.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 Организация обслуживания

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Организация обслуживания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристики столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Особенности организации и контроля обслуживания в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.4
	Цели и задачи организации обслуживания. Профессиональные компетенции персонала. Классификация услуг. Методы и формы обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов. Материально-техническое оснащение торговой деятельности. Оборудование торговых залов.	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	В том числе практических занятий	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Практическое занятие № 1 «Подбор фарфоровой, стеклянной посуды; для обслуживания посетителей кафе и ресторана».	2	
	Практическое занятие № 2 «Подбор столовых приборов, столового белья для обслуживания посетителей кафе и ресторана. Отработка складывания салфеток (в ассортименте)».	2	
Тема 1.2. Организация подготовки и обслуживания потребителей в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	12	
	Информационное обеспечение услуг общественного питания. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Работа сомелье. Методы подачи блюд. Завершающий этап обслуживания.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий	10	ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 3 «Отработка сервировки стола. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов и методов обслуживания посетителей».	6	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 4 «Составление меню для кафе и ресторанов».	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Специальные виды услуг и формы их обслуживания	Формы и технологии обслуживания туристов. Особенности подготовки и обслуживания по типу «шведский стол». Особенности питания иностранных туристов. Организация и контроль работы службы рум-сервис.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий	4	ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 5 «Отработка сервировки стола. Отработка приемов и методов обслуживания посетителей по типу «шведский стол»».	4	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
Тема 1.4. Управление работой официантов на приемах и банкетах	Содержание учебного материала	6	
	Организация и контролирование процесса подготовки обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Банкет-фуршет. Управление процессом подготовки и обслуживания на банкете. Банкет-коктейль. Особенности подготовки и обслуживания. Банкет-чай. Банкет с частичным обслуживанием официантами (неофициальный банкет). Обслуживание комбинированных приемов и банкетов. Кейтеринг.	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	В том числе практических занятий	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Практическое занятие № 6 «Отработка сервировки стола. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов и методов обслуживания комбинированных приемов и банкетов. Кейтеринг».	2	
Самостоятельная работа		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «**Организации обслуживания**», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Счесленок Л. Л., Полякова Ю. В., Сынгаевская Л. П. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для сту. Учреждений сред. проф. образования / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -выполнения практических занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка выполнения практических заданий; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Текущий контроль осуществляется: на каждом практическом занятии.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета после прохождения всего учебного материала, в сроки, определённые календарным учебным графиком.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

Лист внесения изменений и дополнений в рабочую программу по учебной дисциплине

ОП.05 Организация обслуживания

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

Приложение 2.3.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК: _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступления и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые	предприятия питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	– организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ	– количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	52
самостоятельная работа	6
Форма промежуточной аттестации: экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы экономики	38	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	
Экономика, как система общественного производства	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Виды и характеристики особенностей экономических систем. Собственность, как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков.	2	
	В том числе практических занятий	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Практическое занятие № 1. «Изучение факторов спроса и предложения как элементов рыночных отношений. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения.»	2	
	Содержание учебного материала	4	
	Роль общественного питания в экономике страны. Организация учета на предприятиях общественного питания.	1	
	В том числе практических занятий	3	
Тема 1.3. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Практическое занятие № 2. «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия. Оценка влияния факторов с помощью SWOT-анализа».	3	
	Содержание учебного материала	12	
	Производственные фонды предприятий общественного питания. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. Современная политика оплаты труда. Организация оплаты труда работников общественного питания	1	
	В том числе практических занятий	11	
	Практическое занятие № 3. «Расчет показателей эффективности использования основных фондов	3	

	и оборотных средств».		
	Практическое занятие № 4. «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания».	2	
	Практическое занятие № 5. «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий общественного питания».	2	
	Практическое занятие № 6. «Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения».	2	
	Практическое занятие № 7. «Изучение форм и систем оплаты труда».	2	
Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция цен.	1	
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 8. «Изучение методики калькулирования цен на продукцию общественного питания».	3	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 9. «Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса».	1	
Тема 1.6. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение. Рентабельность продукции и ресурсов.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 10. «Анализ доходов и прибыль предприятий общественного питания».	3	
	Практическое занятие № 11. «Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности».	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	6	

Основы предпринимательства и бизнес планирования	Сущность предпринимательства. Предпринимательские риски. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Банкротство. Планирование предпринимательской деятельности. Технология бизнес-планирования. Инновационная деятельность. Инвестиционная политика. Налоговая система РФ.	1	
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 12. «Изучение разделов бизнес-плана».	1	
	Практическое занятие № 13. «Разработка разделов бизнес-плана «Маркетинговый план»».	2	
	Практическое занятие № 14. «Разработка разделов бизнес-плана «Финансовый план»».	2	
Раздел 2	Основы менеджмента	16	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цели и задачи менеджмента. Основные подходы к управлению организацией. Принципы формирования системы управления организацией. Понятие цели и направления деятельности предприятия. Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность мотивации. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. «Деловая игра «Усвоение приемов выбора управленческого решения»».	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации. Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания их характеристика и порядок формирования.	1	
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 16. «Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.».	1	
	Практическое занятие № 17. «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.».	2	
	Практическое занятие № 18. «Расчет и анализ показателей и резервов роста производительности труда в организациях питания.».	2	
Тема 2.3. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала	6	
	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления. Цели и задачи	1	

	самоменеджмента.		
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие №19. «Решение производственных ситуаций по разрешению конфликтов на предприятии».	3	
	Практическое занятие № 20. «Составление плана работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места».	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга	12	ПК 1.1-1.4
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.8
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга .	1	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий	1	ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 21. «Маркетинговая среда предприятия. Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания».	1	ПК 5.1-5.6
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ПК 6.1-6.4
	Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятия общественного питания. Выбор целевого рынка. Поведение потребителей на рынке. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товарная политика предприятия. Система товародвижения и управление каналами распределения. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Формирование коммуникационной политики предприятия общественного питания	1	ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий	9	ОК 03, ОК 04
	Практическое занятие № 22. «Сегментация рынка услуг общественного питания».	3	ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 23. «Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания».	2	ОК 07, ОК 09
	Практическое занятие № 24. «Сбор и анализ информации о ценах на продукцию общественного питания».	2	ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие № 25. «Разработка анкеты для изучения спроса на продукцию и услуги предприятия общественного питания».	2	
	Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме Экзамена		6	
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- посадочные места за компьютером по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для практических работ;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- компьютер преподавателя
- колонки
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Жабина, С.Б., Бурдюгова, О.М., Колесова, А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 336 с. ISBN 978-5-4468-6164-4
2. Драчева, Е.Л., Юликов, Л.И. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 304 с. ISBN 978-5-4468-1099-4*
3. Лебедева, Е.М. Экономика отрасли: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 176 с. ISBN 978-5-44-686676-2*
4. Синицина, О. Н. Основы маркетинга сферы услуг: учебник для студ.

учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 176 с. 978-5-44-687115-5

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В.Д. Грибов. — Москва: КНОРУС, 2023. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-10684-6
2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4.
3. Виханский О. С.; Наумов А. И. Менеджмент: учебник/ О.С. Виханский; А. И. Наумов – 7-е изд.. перераб. и доп. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2023. - 672 с. ISBN 978-5-16-111543-5.
4. Гукова О.Н. Организация предприятий сервиса: практикум / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2019. -384 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-91134-367-5 (ФОРУМ). ISBN 978-5-16-003783-7 (ИНФРА – М).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.consultant.ru- надёжная правовая поддержка
2. www.garant.r- информационно-правовой портал
3. <https://institutiones.com/>- Экономический портал РФ
4. <https://www.rbc.ru/economics/> - РБК новости экономики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1.участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Умеет участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Оценка результатов выполнения практического занятия. Оценка результатов устного и письменного опроса. Беседа. Оценка выполнения ситуационных задач.
У2.рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Умеет рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	
У3.анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Умеет анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	
У4.рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Умеет рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	
У5. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Умеет проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	
У6. пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Умеет пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	
У7. оценивать имеющиеся на производстве запасы в	Умеет оценивать имеющиеся на производстве запасы в	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	
У8. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Умеет анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	
У9. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Умеет вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	
У10. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Умеет калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	
У11. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	Умеет рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	
У12. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	Умеет рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	
У13. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Умеет планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	
У14. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Умеет выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	
У15. управлять конфликтами и стрессами в организации;	Умеет управлять конфликтами и стрессами в организации;	
У16. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Уметь применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	
У17. Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Уметь Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	
У18. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического	Уметь анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	
У19. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Умеет прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	
У20. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Уметь анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	
У21. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Уметь грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); Уметь проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских	
У22. составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Уметь составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	
31. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Знает понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	
32. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Знает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	
33. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Знает виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	
34. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Знает сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Текущий контроль: - оценка выполнения практических
35. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Знает классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	
36. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие	Знает цели и задачи организации ресторанного	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
концепции организации питания;	бизнеса, понятие концепции организации питания;	заданий;
37. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Знает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Промежуточная аттестация в форме экзамена
38. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	Понимает и знает факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	
39. функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	Знает функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	
310. виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Знает виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	
311. понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товаро-оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	Знает понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товаро-оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	
312. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Знает понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
313. источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	Знает источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	
314. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Знает учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	
315. понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	Знает понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
316. требования к реализации продукции общественного питания;	Знает требования к реализации продукции общественного питания;	
317. количественный и качественный состав персонала организации;	Знает количественный и качественный состав персонала организации;	
318. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Знает показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	
319. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	Знает формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	
320. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	Знает состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	
321. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	
322. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Знает основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	
323. понятие товарооборота, дохода,	Знает понятие товарооборота,	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	
324. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	Знает сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	
325. налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	Знает налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	
326. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	Знает понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	
327. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Знает сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	
328. стили управления;	Знает стили управления;	
329. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Знает способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	
330. правила делового общения в коллективе;	Знает правила делового общения в коллективе;	
331. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	
332. понятие сегментация рынка;	Знает понятие сегментация рынка	
333. методы проведения маркетинговых исследований;	Знает методы проведения маркетинговых исследований	
334. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Знает понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	
335. организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	Знает организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	

Текущий контроль осуществляется по каждой теме на практических занятиях.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме экзамена.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«__» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«__» _____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине _**

ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол №_____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

Приложение 2.3.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК: _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступления и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые	предприятия питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	– организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ	– количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	52
самостоятельная работа	6
Форма промежуточной аттестации: экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы экономики	38	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	
Экономика, как система общественного производства	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Виды и характеристики особенностей экономических систем. Собственность, как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. «Изучение факторов спроса и предложения как элементов рыночных отношений. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения.».	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	
Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Роль общественного питания в экономике страны. Организация учета на предприятиях общественного питания.	1	
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 2. «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия. Оценка влияния факторов с помощью SWOT-анализа».	3	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	12	
Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Производственные фонды предприятий общественного питания. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. Современная политика оплаты труда. Организация оплаты труда работников общественного питания	1	
	В том числе практических занятий	11	
	Практическое занятие № 3. «Расчет показателей эффективности использования основных фондов	3	

	и оборотных средств».		
	Практическое занятие № 4. «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания».	2	
	Практическое занятие № 5. «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий общественного питания».	2	
	Практическое занятие № 6. «Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения».	2	
	Практическое занятие № 7. «Изучение форм и систем оплаты труда».	2	
Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция цен.	1	
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 8. «Изучение методики калькулирования цен на продукцию общественного питания».	3	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 9. «Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса».	1	
Тема 1.6. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение. Рентабельность продукции и ресурсов.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 10. «Анализ доходов и прибыль предприятий общественного питания».	3	
	Практическое занятие № 11. «Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности».	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	6	

Основы предпринимательства и бизнес планирования	Сущность предпринимательства. Предпринимательские риски. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Банкротство. Планирование предпринимательской деятельности. Технология бизнес-планирования. Инновационная деятельность. Инвестиционная политика. Налоговая система РФ.	1	
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 12. «Изучение разделов бизнес-плана».	1	
	Практическое занятие № 13. «Разработка разделов бизнес-плана «Маркетинговый план»».	2	
	Практическое занятие № 14. «Разработка разделов бизнес-плана «Финансовый план»».	2	
Раздел 2	Основы менеджмента	16	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цели и задачи менеджмента. Основные подходы к управлению организацией. Принципы формирования системы управления организацией. Понятие цели и направления деятельности предприятия. Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность мотивации. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. «Деловая игра «Усвоение приемов выбора управленческого решения»».	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации. Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания их характеристика и порядок формирования.	1	
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 16. «Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.».	1	
	Практическое занятие № 17. «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.».	2	
	Практическое занятие № 18. «Расчет и анализ показателей и резервов роста производительности труда в организациях питания.».	2	
Тема 2.3. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала	6	
	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления. Цели и задачи	1	

	самоменеджмента.		
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие №19. «Решение производственных ситуаций по разрешению конфликтов на предприятии».	3	
	Практическое занятие № 20. «Составление плана работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места».	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга	12	ПК 1.1-1.4
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.8
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга .	1	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий	1	ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 21. «Маркетинговая среда предприятия. Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания».	1	ПК 5.1-5.6
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ПК 6.1-6.4
	Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятия общественного питания. Выбор целевого рынка. Поведение потребителей на рынке. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товарная политика предприятия. Система товародвижения и управление каналами распределения. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Формирование коммуникационной политики предприятия общественного питания	1	ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий	9	ОК 03, ОК 04
	Практическое занятие № 22. «Сегментация рынка услуг общественного питания».	3	ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 23. «Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания».	2	ОК 07, ОК 09
	Практическое занятие № 24. «Сбор и анализ информации о ценах на продукцию общественного питания».	2	ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие № 25. «Разработка анкеты для изучения спроса на продукцию и услуги предприятия общественного питания».	2	
	Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме Экзамена		6	
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- посадочные места за компьютером по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для практических работ;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- компьютер преподавателя
- колонки
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Жабина, С.Б., Бурдюгова, О.М., Колесова, А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 336 с. ISBN 978-5-4468-6164-4
2. Драчева, Е.Л., Юликов, Л.И. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 304 с. ISBN 978-5-4468-1099-4*
3. Лебедева, Е.М. Экономика отрасли: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 176 с. ISBN 978-5-44-686676-2*
4. Синицина, О. Н. Основы маркетинга сферы услуг: учебник для студ.

учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 176 с. 978-5-44-687115-5

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В.Д. Грибов. — Москва: КНОРУС, 2023. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-10684-6
2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4.
3. Виханский О. С.; Наумов А. И. Менеджмент: учебник/ О.С. Виханский; А. И. Наумов – 7-е изд.. перераб. и доп. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2023. - 672 с. ISBN 978-5-16-111543-5.
4. Гукова О.Н. Организация предприятий сервиса: практикум / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2019. -384 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-91134-367-5 (ФОРУМ). ISBN 978-5-16-003783-7 (ИНФРА – М).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.consultant.ru- надёжная правовая поддержка
2. www.garant.r- информационно-правовой портал
3. <https://institutiones.com/>- Экономический портал РФ
4. <https://www.rbc.ru/economics/> - РБК новости экономики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1.участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Умеет участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Оценка результатов выполнения практического занятия. Оценка результатов устного и письменного опроса. Беседа. Оценка выполнения ситуационных задач.
У2.рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Умеет рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	
У3.анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Умеет анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	
У4.рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Умеет рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	
У5. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Умеет проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	
У6. пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Умеет пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	
У7. оценивать имеющиеся на производстве запасы в	Умеет оценивать имеющиеся на производстве запасы в	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	
У8. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Умеет анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	
У9. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Умеет вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	
У10. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Умеет калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	
У11. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	Умеет рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	
У12. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	Умеет рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	
У13. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Умеет планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	
У14. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Умеет выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	
У15. управлять конфликтами и стрессами в организации;	Умеет управлять конфликтами и стрессами в организации;	
У16. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Уметь применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	
У17. Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Уметь Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	
У18. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического	Уметь анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	
У19. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Умеет прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	
У20. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Уметь анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	
У21. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Уметь грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); Уметь проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских	
У22. составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Уметь составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	
31. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Знает понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	
32. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Знает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	
33. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Знает виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	
34. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Знает сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Текущий контроль: - оценка выполнения практических
35. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Знает классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	
36. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие	Знает цели и задачи организации ресторанного	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
концепции организации питания;	бизнеса, понятие концепции организации питания;	заданий;
37. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Знает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Промежуточная аттестация в форме экзамена
38. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	Понимает и знает факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	
39. функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	Знает функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	
310. виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Знает виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	
311. понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товаро-оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	Знает понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товаро-оборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	
312. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Знает понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
313. источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	Знает источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	
314. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Знает учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	
315. понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	Знает понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
316. требования к реализации продукции общественного питания;	Знает требования к реализации продукции общественного питания;	
317. количественный и качественный состав персонала организации;	Знает количественный и качественный состав персонала организации;	
318. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Знает показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	
319. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	Знает формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	
320. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	Знает состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	
321. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	
322. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Знает основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	
323. понятие товарооборота, дохода,	Знает понятие товарооборота,	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	
324. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	Знает сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	
325. налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	Знает налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	
326. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	Знает понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	
327. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Знает сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	
328. стили управления;	Знает стили управления;	
329. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Знает способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	
330. правила делового общения в коллективе;	Знает правила делового общения в коллективе;	
331. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	
332. понятие сегментация рынка;	Знает понятие сегментация рынка	
333. методы проведения маркетинговых исследований;	Знает методы проведения маркетинговых исследований	
334. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Знает понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	
335. организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	Знает организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	

Текущий контроль осуществляется по каждой теме на практических занятиях.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме экзамена.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«__» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«__» _____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине _**

ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол №_____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

Приложение 2.3.
к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Гурова Валентина Викторовна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК

Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы¹

Учебная дисциплина ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ² ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1–6.4	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации: <i>дифференцированный зачёт</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	8	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Основные положения Конституции РФ	1. Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Изучение Конституции Российской Федерации, анализ ее глав	2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4

	В том числе практических занятий	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	Практическое занятие № 2 «Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина».	2	
Раздел 2	Основы гражданского права	6	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4

	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права	12	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4 «Оформление документов при приеме на работу. Составление трудового договора».	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	Практическое занятие №5 Решение конфликтных ситуаций по трудовым спорам.	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала Материальная ответственность работодателя перед работником.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09

	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		ПК 6.1–6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6 «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	4	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	0,5	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.	0,5	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	В том числе практических занятий	2	

	Практическое занятие № 7 «Определение мер административной ответственности при различных правонарушениях»	2	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	2	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 6.1–6.4
	Самостоятельная работа	2	
	Общие положения Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»	2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, доска ученическая, 14 парт, 28 стульев, шкаф для размещения учебной литературы.

Технические средства обучения: компьютер преподавателя, телевизор, колонки.

Библиотечный фонд, наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / В. А. Зуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47896-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332105>

2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В. В. Румынина. -5-е изд., стер.-М. Издательский центр «Академия», 2024.- 224 с. ISBN: 978-5-0054-2368-9

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://pravo.msk.rsnet.ru/> - Официальный интернет-портал правовой информации

2. <https://hro.org/> - Официальный интернет-портал «Права человека в России»

3. <http://businesspravo.ru/> - Официальный интернет-портал «Предпринимательское право»
4. Официальный интернет-портал правовой информации: www.pravo.gov.ru
4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010–2024. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 15.04.2026). – Доступ по логину и паролю.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 302 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09968
2. Конституция Российской Федерации.-Москва: Проспект,2020.-64с. — ISBN 978-5-392-32948-9
- 3.Гражданский кодекс РФ, Эксмо, М., 2016
- 4.Трудовой кодекс РФ, ООО «Проспект», М., КноРус, 2016
5. Зуева, В.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Практикум/ В. А. Зуева. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 52с.— ISBN 978-5-8114-9810-9. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - UR5L: <https://e.lanbook.com/book/238748> (дата обращения: 15.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда	Демонстрирует знания: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -выполнения практических занятий. Устный опрос. Дифференцированный зачёт Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умеет: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Демонстрирует умения применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Текущий контроль: - оценка выполнения практических заданий; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Текущий контроль осуществляется: на каждом практическом занятии.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета после прохождения всего учебного материала, в сроки, определённые календарным учебным графиком.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. Директора по УМР

ГПОУ ТО «БПК»

_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГПОУ ТО «БПК»

_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

(указать наименование дисциплины)

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____ (указать наименование ПЦК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ (ФИО)

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 08 Охрана труда

г. Богородицк

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна преподаватель, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № __ от «__» _____20__год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
Тема 1.1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5
	Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	2	ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	Аттестация рабочих мест по условиям труда.	2	ПК 1.1-1.5
	Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	в том числе практических занятий	4	ПК 4.1-4.5
	<i>Практическое занятие № 1</i> Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	4	ПК 5.1-5.5
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
Тема 2.1 Причина и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.5
	Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	2	ПК2.1-2.8
	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека	2	ПК 3.1-3.6
	Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5

Нормирование параметров воздушной среды	Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.	2	ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 4. Электробезопасность			
Тема 4.1 Условия поражения человека электрическим током	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	2	ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 4.2 Защита от статического электричества и электромагнитных полей	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Защита от статического электричества	2	ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 5. Взрыво - и пожаробезопасность			
Тема 5.1 Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности	Содержание учебного материала	12	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Общие сведения о взрыве и процессах горения	2	ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	в том числе практических занятий	10	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07,09
	Практическое занятие № 2. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	6	ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8
	Практическое занятие № 3. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	4	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Самостоятельная работа		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, ОУО фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. Косолапова Н.В. Охрана труда: учебник/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 182 с. ISBN 978-5-406-02471-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников(персонала); – -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - п р а к т и ч е с к и х занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие	Текущий контроль при проведении: - п р а к т и ч е с к и х занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Текущий контроль осуществляется по каждой теме на практических занятиях.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

**Лист внесения изменений и дополнений
в рабочую программу по учебной дисциплине**

ОП.08 Охрана труда

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 09. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09. Бухгалтерский учет разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик:

Кучерова Любовь Витальевна., преподаватель ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦКУГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.09 Бухгалтерский учет является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 - 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 2.3-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1 ПК 5.3-5.6	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	134
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	42
Самостоятельная работа	6
Форма промежуточной аттестации <i>экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 09 Бухгалтерский учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		16	
Тема 1.1. Введение в бухгалтерский учет	Содержание учебного материала	12	ОК 01-09
	1. Основы бухгалтерского учета.	2	ПК 1.1
	2. Бухгалтерский баланс.	2	ПК 2.1
	3. Счета бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета.	2	ПК 3.1
	В том числе, практических занятий	6	ПК 4.1
	1. Практическое занятие 1 «Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам образования»	2	ПК 5.1
	2. Практическое занятие 2 «Запись хозяйственных операций на счетах аналитического учета»	2	
	3. Практическое занятие 3 «Составление оборотных ведомостей»	2	
Тема 1.2. Документирование хозяйственных операций	Содержание учебного материала	4	ОК 01-09
	1. Документы хозяйственных операций. Инвентаризация.	2	ПК 1.1
	В том числе, практических занятий	2	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 4 «Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах.	2	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 2. Бухгалтерский учет в общественном питании		40	
Тема 2.1. Особенности организации бухгалтерского учета в	Содержание учебного материала	14	ОК 01-09
	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	2	ПК 1.1-1.4
	2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых.	4	ПК 2.1
	3. Инвентаризация продуктов и тары.	4	ПК 2.3-2.8
	В том числе, практических занятий	4	ПК 3.1

общественном питании	1. Практическое занятие 5 «Составление товарной накладной, доверенности». Составление счета-фактуры, карточки складского учета».	2	ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1
	2. Практическое занятие 6 «Составление накладных на отпуск товаров и тары из кладовой, товарного отчета, инвентаризационной описи и сличительной ведомости».	2	
Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 2.3-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1 ПК 5.3-5.6
	1. Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов согласно договорам.	4	
	В том числе, практических занятий	6	
	1. Практическое занятие 7 «Исчисление цен на покупные товары». «Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда, на вторые блюда, гарниры».	2	
	2. Практическое занятие 8 «Расчет входной платы при оказании услуг по типу «шведский стол».	2	
	3. Практическое занятие 9 «Составление акта сдачи-приемки услуг».	2	
Тема 2.3. Учет производства и реализации готовой продукции	Содержание учебного материала	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 2.3-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1 ПК 5.3-5.6
	1. Документальное оформление реализации готовой продукции.	4	
	В том числе, практических занятий	4	
	1. Практическое занятие 10 «Составление первичных документов по реализации готовой продукции».	2	
	2. Практическое занятие 11 «Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары на производстве».	2	
Тема 2.4. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазин кулинарии и мелкорозничный	Содержание учебного материала	4	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 2.3-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6
	1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции, тары, выручки.	2	
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Практическое занятие 12 «Составление первичных документов по движению товаров, готовой продукции, тары, выручки».	2	

сети			ПК 5.1 ПК 5.3-5.6
Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	12	ОК 01-09
	1. Особенности оплаты труда на предприятия общественного питания.	2	ПК 1.1-1.4
	2. Расчет отчислений на социальное страхование и обеспечение.	2	ПК 2.1
	3. Документальное оформление оплаты труда.	2	ПК 2.3-2.8
	В том числе, практических занятий	6	ПК 3.1
	1. Практическое занятие 13 «Оформление табеля учета рабочего времени». «Расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда».	2	ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1
	2. Практическое занятие 14 «Расчет оплаты труда за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни».	2	ПК 5.3-5.6
	3. Практическое занятие 15 «Расчет удержаний из заработной платы. Составление расчетно-платежной ведомости».	2	
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Содержание учебного материала	12	ОК 01-09
	1. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	2	ПК 1.1-1.4
	2. Учет текущих обязательств и расчетов	2	ПК 2.1
	В том числе, практических занятий	8	ПК 2.3-2.8
	1. Практическое занятие 16 «Оформление листа кассовой книги».	2	ПК 3.1
	2. Практическое занятие 17 «Оформление приходных, расходных кассовых документов, отчета кассира».	2	ПК 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1
	3. Практическое занятие 18 «Составление авансового отчета».	2	ПК 5.3-5.6
	4. Практическое занятие 19 «Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему».	2	
Тема 2.7. Учет доходов, расходов и финансовых результатов	Содержание учебного материала	14	ОК 01-09
	1. Учет доходов, расходов и финансовых результатов.	2	ПК 1.1-1.4
	2. Бухгалтерская отчетность.	4	ПК 2.1
	В том числе, практических занятий	8	ПК 2.3-2.8
	1. Практическое занятие 20 «Расчет реализованных расценок. Расчет расходов, приходящихся на остаток товара.».	2	ПК 3.1 ПК 3.3-3.7

	2. Практическое занятие 21 «Расчет амортизации основных средств».	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1
	3. Практическое занятие 22 «Выявление финансового результата деятельности организации».	2	ПК 5.3-5.6
	4. Практическое занятие 23 «Составление бухгалтерского баланса».	2	
Тема 2.8. Расчет продажных цен	Содержание учебного материала	8	ОК 01-09
	1. Технологические и калькуляционные карты. Их формы и правила заполнения	4	ПК 1.1-1.4
	В том числе, практических занятий	4	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 24 «Составление технологической карты на холодные блюда». «Составление калькуляционной карты на холодные блюда».	2	ПК 2.3-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.7
	2. Практическое занятие 25 «Составление технологической карты на горячие блюда». «Составление калькуляционной карты на горячие блюда».	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1 ПК 5.3-5.6
Раздел 3. Основы финансовой и налоговой системы РФ		8	
Тема 3.1. Финансовая система	Содержание учебного материала	4	ОК 01-09
	1. Финансы и финансовый механизм предприятия. Бюджет. Доходы и расходы бюджета	3	ПК 1.1-1.4
	В том числе, практических занятий	1	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 26 «Анализ показателей денежного обращения. Определение индекса инфляции».	1	ПК 2.3-2.8 ПК 3.1
Тема 3.2. Налоговая система	Содержание учебного материала	4	ПК 3.3-3.7
	1. Налоговая система РФ. Классификация налогов	3	ПК 4.1-4.6
	В том числе, практических занятий	1	ПК 5.1
	1. Практическое занятие 27 «Расчет НДФЛ. Расчет налога на имущество организации».	1	ПК 5.3-5.6
	Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме Экзамена		6	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.;

техническими средствами обучения:

- компьютер с офисным ПО;
- мультимедиапроектор ИЛИ телевизор с HDMI интерфейсом.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (действующая редакция);

2. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (действующая редакция);

3. Гражданский кодекс Российской Федерации в 4 частях (действующая редакция);

4. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. №402-ФЗ;

5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008), утв. приказом Минфина России от 06.10.2008 N 106н (действующая редакция);

6. Положение по бухгалтерскому учету «Учет договоров строительного подряда» (ПБУ 2/2008), утв. приказом Минфина России от 24.10.2008 N 116н (действующая редакция);

7. Положение по бухгалтерскому учету «Учет активов и обязательств, стоимость которых выражена в иностранной валюте» (ПБУ 3/2006), утв. приказом Минфина РФ от 27.11.2006 N 154н (действующая редакция);

8. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99), утв. приказом Минфина РФ от 06.07.1999 N 43н (действующая редакция);

9. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» (ПБУ 5/01), утв. приказом Минфина России от 09.06.2001 N 44н (действующая редакция);

10. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» (ПБУ 6/01), утв. приказом Минфина России от 30.03.2001 N 26н (действующая редакция);

11. Положение по бухгалтерскому учету «События после отчетной даты» (ПБУ 7/98), утв. приказом Минфина России от 25.11.1998 N 56н (действующая редакция);

12. Положение по бухгалтерскому учету «Оценочные обязательства, условные обязательства и условные активы» (ПБУ 8/2010), утв. приказом Минфина России от 13.12.2010 N 167н (действующая редакция);

13. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» (ПБУ 9/99), утв. Приказом Минфина России от 06.05.1999 N 32н (действующая редакция);

14. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» (ПБУ 10/99), утв. Приказом Минфина России от 06.05.1999 N 33н (действующая редакция);

15. Положение по бухгалтерскому учету «Информация о связанных сторонах» (ПБУ 11/2008), утв. приказом Минфина России от 29.04.2008 N 48н (действующая редакция);

16. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по сегментам» (ПБУ 12/2010), утв. Приказом Минфина РФ от 08.11.2010 N 143н (действующая редакция);

17. Положение по бухгалтерскому учету «Учет государственной помощи» ПБУ 13/2000, утв. приказом Минфина РФ от 16.10.2000 N 92н (действующая редакция);

18. Положение по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» (ПБУ 14/2007), утв. приказом Минфина России от 27.12.2007 N 153н (действующая редакция);

19. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов по займам и кредитам» (ПБУ 15/2008), утв. приказом Минфина России от 06.10.2008 N 107н (действующая редакция);

20. Малиновская, Н.В. Основы бухгалтерского учета: учебник / Н.В.Малиновская. – Москва: КНОРУС, 2022. – 164 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-406-10780-5. Текст: непосредственный.

21. Мешалкина, И. В. Бухгалтерский учет. Практикум: учеб. Пособие / И. В. Мешалкина, Л. А. Иконова. - Минск: РИПО, 2019. - 124 с. - ISBN 978-985-503-935-9. Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Единое окно доступа к образовательным ресурсам: [сайт]. – URL: <http://window.edu.ru/> –Текст: электронный.

1. Информационно правовой портал «Консультант-ПЛЮС»: [сайт]. – URL: <http://www.consultant.ru/> –Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Голунова Л.Е. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: монография / Голунова Л.Е.-М.: Профи-информ, 2005. 866 с.*

*в течение последних 5 лет издание не переиздавалось

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения аудиторных заданий, дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениям решает практические задачи или не справляется с ними	Оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий. Выполнение домашних работ, опроса, контрольных работ. Дифференцированный зачет.

	самостоятельно.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Характеристики демонстрируемых умений, которые могут быть проверены: - при применении нормативного регулирования бухгалтерского учета; - при проверке соблюдения требований к бухгалтерскому учету; - при проверке соответствия методам и принципам бухгалтерского учета; - при контроле использования форм и счетов бухгалтерского учета; - при использовании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	Оценка результатов выполнения практических занятий; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов экзамена.

Текущий контроль осуществляется по итогам изучения каждого раздела, а также в ходе практических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения курса дисциплины в форме экзамена.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. Директора по УМР
ГПОУ ТО «БПК»
_____ М.В. Ядыкина

«__» ____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ ТО «БПК»
_____ Т.Н. Абинякина

«__» ____ 20__ г.

Лист внесения изменений и дополнений в рабочую программу по учебной дисциплине

ОП.07 Бухгалтерский учёт

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Вид дополнений и изменений	Причина внесения изменений и дополнений.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК Фетисова Е.В. _____

Приложение 2.3.

к ООП-П по *специальности среднего профессионального образования*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 09. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

г. Богородицк 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Разработчик: Тарсуков А.И. преподаватель - организатор основ безопасности и защиты родины, ГПОУ ТО «Богородицкий политехнический колледж»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена ПЦК УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ год

Председатель ПЦК _____ Фетисова Е. В.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.10 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	– организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной	– 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,

	специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	26
Самостоятельная работа	4
Форма промежуточной аттестации <i>дифференцированный зачет</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Тематика практических занятий	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		

объектах			

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	4	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий. Наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
Раздел 3. Основы военной службы			ОК 01, 02, 04,

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала		05, 06, 07, 08, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	4	
	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	4	
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	4	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	4	
	Тематика практических занятий		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	4	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	4	
	Построение и отработка движения походным строем	4	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4	
Самостоятельная работа		4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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;
- ~ кроссворды, ребусы, головоломки по дисциплине;
- ~ 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;
- ~ винтовки пневматические

техническими средствами обучения:

- ~ компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- ~ экран
- мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум:

учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2021. — 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2021. — 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/48967>.

3. 4 [В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>](#)

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> — Текст: электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и

гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html>

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671>

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

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 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	Перечисление принципов обеспечения устойчивости объектов экономики; Перечисление опасностей, встречающихся в профессиональной деятельности; Перечисление воинских званий и знаков различия; Представление о боевых традициях Вооруженных Сил России и символах воинской чести; Перечисление задач, стоящих перед Гражданской обороной России; Перечисление основных мероприятий ГО; Перечисление основных способов защиты; Перечисление нормативно-правовых актов РФ по вопросам пожарной безопасности; Перечисление обязанностей и действий при пожаре; Перечисление законов и других нормативно-правовых актов РФ по вопросам организации порядка призыва граждан на военную службу; Представление об основных видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений; Представление об области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; Представление о порядке наложения повязок и этапах оказания первой помощи	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

первой помощи пострадавшим		
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 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 жизни; Оказывать первую помощь пострадавшим	Владение способами организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; Умение предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; Использование средства индивидуальной и коллективной защиты; Владение первичными средствами пожаротушения; Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; Оказание первой помощи пострадавшим	Оценка результатов выполнения практических занятий Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических занятий

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
41.02.05 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.05 ЕН.01 ЕН.02
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
4	Сетевой фильтр	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	

6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	УМК	основное	на усмотрение ОО	
7	Компьютер обучающегося с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ЕН.02
9	наушники с микрофоном	ТС	специализированное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.03

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ОП.10
2.	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3.	индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
4.	общевоинской защитный комплект	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
5.	войсковые индивидуальные аптечки	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
6.	сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
7.	перевязочные средства (бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
8.	медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
9.	грелка	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
10.	жгут кровоостанавливающий	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
11.	индивидуальный перевязочный пакет	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
12.	шприц-тюбик одноразового пользования	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
13.	носилки санитарные	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
14.	макет простейшего укрытия в разрезе	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
15.	макет убежища в разрезе	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
16.	массогабаритный макет автомата Калашникова	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
17.	макеты мин и гранат	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
18.	тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен»	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
19.	медицинская кушетка	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
20.	медицинская ширма	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
21.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
22.	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
23.	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
24.	видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и	УМК	основное	на усмотрение ОО	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности)				
25.	нормативно-правовые документы	УМК	основное	на усмотрение ОО	
26.	наборы плакатов (первая медицинская помощь, военная форма, стрелковое оружие, теоретические основы ведения огня из стрелкового оружия, мины и гранаты, терроризм- угроза обществу, государственные и военные символы Р.Ф., твои ГЕРОИ - Россия)	УМК	основное	на усмотрение ОО	

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04 ПМ. 05 ПМ.06 ПМ.07 ПМ.08
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
4	Сетевой фильтр	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
6	Наглядные плакаты по	УМК	основное	на усмотрение ОО	

	соответствующим тематикам дисциплин				
7	Компьютер обучающегося с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ОП.12

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ

Мастерская/зона по видам работ Поварское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.06 ПМ.07
2	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Фритюрница	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Слайсер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Мясорубка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

9	Кофемолка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Дегидратор	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
13	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
14	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
15	Стол производственный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
28	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Стол производственный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
30	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
35	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
39	Термометр (шуп)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
41	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
42	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
43	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
44	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
52	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
54	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
55	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
56	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
57	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
58	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
59	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
60	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для induction плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
61	Сотейник для induction плит	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

62	Сотейник для inductionных плит	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
63	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
64	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
65	Гриль сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
66	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
67	Сито для протирания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
68	Сито для протирания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
69	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
70	Ложка для мороженного	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
71	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
72	Венчик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
73	Шумовка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
74	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
75	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
76	Половник	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
77	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
78	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
79	Овощечистка	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
80	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
81	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
82	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
84	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
85	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
86	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
87	Миски нержавеющей сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
88	Миски нержавеющей сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
89	Миски нержавеющей сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
90	Миски нержавеющей сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
91	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
92	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
93	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
94	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
95	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
96	Соусник	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

97	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
98	Скребок для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
99	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
100	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
101	Миска пластик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
102	Мерный стакан	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
103	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
104	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
105	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
106	Скалка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
107	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
108	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
109	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
110	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
111	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
112	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
113	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
114	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

115	Жируловитель	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.05 ПМ.06 ПМ.08
3	Машина для раскатки слоеного теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11 4	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
2	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Стол производственный разделочный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Весы для простого взвешивания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
9	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
13	Стол с моечной ванной	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	

14	Смеситель для холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
15	Тележка-шпилька сварная, нерж.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Презентационный стол	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Стеллаж сплошной разборный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
23	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
27	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
28	Мусорный бак с колесами и педалью	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Ножи поварская тройка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
30	Поднос столовый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Доски разделочные пластиковые 6 шт.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Подставка для досок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Пластмассовый скребок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
35	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Сотейник с крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

39	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
41	Терка четырёхгранная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
42	Контейнер с крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
43	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
44	Сито металлическое	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
45	Ножницы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
46	Скалка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
47	Кисти пекарские из натуральной щетины	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
48	Венчик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
49	Кружка мерная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
50	Лопата посадочная для подовой печи	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
51	Формы для выпечки бриошей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
52	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
53	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
54	Решетка для охлаждения выпечки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.04 ПМ.06
2	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
5	Микровесы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
9	Планетарный настольный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
13	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
14	Тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
15	Противень для тележки шпильки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Доска для темперирования 50x100	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Тарелка для подачи десерта 20*30	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Поднос пластик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
23	Вентилятор на клипсе	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Куттер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Блендер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
27	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
28	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
30	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
35	Подставка металлическая под разделочные доски	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Сито большое d=20 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Сито среднее d=14 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Сито малое d=7 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
39	Венчик большой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Венчик малый	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
41	Стакан мерный 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
42	Стакан мерный 2 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
43	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
44	Фен строительный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
45	Перчатки силиконовые термостойкие	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
46	Миска пластиковая 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
47	Миска пластиковая 2 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
48	Миска пластиковая 3 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
49	Миска из нержавеющей стали 3 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
50	Миска из нержавеющей стали 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
52	Пирометр лазерный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
53	Корзина для мусора большая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
54	Корзина для мусора малая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
55	Палетта кондитерская прямая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
56	Палетта кондитерская угловая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
57	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
58	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
59	Шпатель 18x10	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
60	Шпатель 22x10	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
61	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
62	Набор ножей 3 шт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
63	Ножницы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
64	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
65	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
66	Коврик силиконовый гладкий	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
67	Коврик силиконовый перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
68	Скалка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
69	Скалка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
70	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
71	Лопатка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
72	Жгут силиконовый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
73	Форма для конфет поликарбонатная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
74	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
75	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
76	Набор художественных кистей	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
77	Кисть кондитерская	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
78	Кисть кондитерская силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
79	Форма силиконовая для миниатюр	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
80	Формы силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
81	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
82	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
83	Рама кондитерская квадратная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
84	Рама кондитерская прямоугольная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
85	Аэрограф кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
86	Дисковый роликовый нож	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
87	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
88	Кольцо перфорированное	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
89	Набор пинцетов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
90	Терка для цедры	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
91	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
92	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
93	Квадратная акриловая подставка 50x50X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
94	Прямоугольная акриловая подставка 40x60X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение	

				ОО	
95	Прямоугольная акриловая подставка 30x40X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.04
2.	шкафы для одежды	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3.	стулья/скамейки	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
4.	спортивный инвентарь и оборудование	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
5. ¹	открытые спортивные площадки	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
6.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы Читальный зал/Библиотека/Актный зал

¹ Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ООП.01- ООП.11; ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01; ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00
2	Компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ООП.01- ООП.11;
3	Стол библиотекаря с ящиками	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01;
4	Кресло библиотекаря	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00
5	Стеллажи библиотечные	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ООП.01- ООП.11;
6	Сетевой фильтр	ТС	основное	на усмотрение ОО	ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01;
7	Стул/кресло для актового зала	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00
8	Трибуна	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ООП.01- ООП.11;
9	Системы хранения светового и акустического оборудования	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01;
10	Вокальный микрофон	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00
11	Кондиционер	ТС	основное	на усмотрение ОО	ООП.01- ООП.11;
12	Звукоусиливающая аппаратура с комплектом акустических систем	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01;
13	Проектор для актового зала	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00

14	Экран большого размера	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	ООП.01- ООП.11;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ООП.01- ООП.11; ООПП.01-ООПП.02; ДУП 01; ОГСЭ.02-ОГСЭ.04; ОП. 01-ОП.12; ПМ.00
2.	рабочее место преподавателя/тьютора	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3.	МФУ	Оборудование	основное	принтер, сканер, копир	
4.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5.	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
6.	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Операционная система	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами	
3	Антивирусные программы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1.	ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА	3
2.	СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ	4
3.	ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	8

1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы для ГИА (в форме фонда оценочных средств) разработаны для проведения государственной итоговой аттестации для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника - Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: повар, кондитер, пекарь.

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций применены следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных

приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) профильного уровня.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ДЭ

При проведении ДЭ в составе государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из числа организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования (СПО) или укрупненной группы профессий и специальностей по которой проводится ДЭ (далее соответственно – экспертная группа, эксперты).

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных колледжем в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории колледжа.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

ВЫПУСКНИКИ знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения

экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований охраны труда и производственной безопасности.

Технический эксперт вправе:

- ☐ наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- ☐ давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Выпускники вправе:

- ☐ пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- ☐ получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- ☐ получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- ☐ во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- ☐ во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

□ во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему CompetitionInformationSystem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица N 1

Оценка	Неудовлетворительно "2"	Удовлетворительно "3"	Хорошо "4"	Отлично "5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 - 49,99%	50,00 - 64,99%	65,00 - 89,99%	90,00 - 100%

Соответствие полученного количества баллов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку по шкале перевода приведено в таблице 2.

Таблица 2. Соответствие количества баллов ДЭ и отметок по пятибалльной системе оценивания по шкале перевода

Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0 - 37,4	37,5 - 48,6	48,7 - 67,4	67,5 - 75

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.