МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО:
_____
_____
_____
_____ / _____ /
«_____» _____ 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный
колледж»
_____ /А.А.Злобин /
«_____» _____2023г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности/профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения:

- [x] Очная
- [ ] Очно-заочная
- [ ] Заочная

На базе:

- [x] Основного общего образования
- [ ] Среднего общего образования

2023

Основная профессиональная образовательная программа Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Примерная программа:
Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Эксперты:
Лосева Н.А. – шеф-повар столовой ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
Суслина Александра Владимировна – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 6 от «04» июля 2023г.

Авторы-разработчики:

1. Яичникова Н.М., заместитель директора по учебной работе ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
2. Валькова С.В. – заместитель директора ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
3. Панкратов В.А. – заместитель директора по производственному обучению ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
4. Скобеева Т.В. – мастер п/о «Аграрно-промышленный колледж»;
5. Назирова О.В. – преподаватель-совместитель, председатель ПЦК «Социально-экономические дисциплины»;
6. Степанцов А.А. – преподаватель-организатор БЖ ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
7. Горячев С.А. - руководитель физвоспитания ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»
8. Ластовкин Ю.В. - преподаватель ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
9. Тимакин А.Н. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
10. Шароватова Е.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
11. Селезнева Г.А. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
12. Кустова Т.А. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
13. Серебрякова Г.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
14. Никольская Л.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Примерная программа:
Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

– Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах

образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023г. № 05-592 « О направлении рекомендаций»;
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России № 371 от 18.05.2023г.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Повар - кондитер

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППКРС

Согласно ФГОС: устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов (для профессий - не более 80 процентов) от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы соответственно - не менее 30 процентов (не менее 20%,) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть в объеме 1188 час. (612 час.+576 час.) распределена следующим образом:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (аудит. нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем)		Количество часов (вариативной нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем
ПА.	**Промежуточная Аттестация**	**108 час.**		
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**504**	**478**	**180/170**
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	34	0/0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	0/0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	34	0/0
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	32	30	0/0
ОП.06	Охрана труда	36	34	0/0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	0/0
ОП.09	Физическая культура	40	40	0/0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	36	34	36/34

ОП.11	Экологические основы природопользования	36	34	36/34
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36	34	36/34
ОП.13	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	34	36/34
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	34	36/34
ПМ.00	***Профессиональные модули***	**2880**	**2804**	**1008/720**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**504**	**492**	**256/112**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	4/4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	170	108/108
УП.01.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.01.	Производственная практика	216	216	144/144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**702**	**688**	**146/146**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	34	4/4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	258	142/142
УП.02.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.02.	Производственная практика	252	252	0/0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	**606**	**590**	***298/154***
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	48	44	16/0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	234	222	138/138
УП.03.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.03.	Производственная практика	252	252	144/144
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**	**468**	**446**	**228/228**
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	34	4/4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	196	152/152
УП.04.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.04.	Производственная практика	144	144	72/72
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**600**	**588**	**80/80**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	4/4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	194	76/76
УП.05.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.05.	Производственная практика	216	216	0/0
ПА.	**Промежуточная аттестация**	**108**		
ГИА.00	***Государственная (итоговая)аттестация: защита выпускной квалификационной работы***	***72 час.***		**-**
	ИТОГО:	**3282/2724**		**1188/1188**

В **общепрофессиональном цикле** за счет ***вариативной части*** введены дисциплины:

ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности);

ОП.11. Экологические основы природопользования (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях);

ОП.12. Основы финансовой грамотности **(**с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

Согласно ФГОС: при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: ***ОП.13 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение. Реализация указанных дисциплин производится по индивидуальному учебному плану*** (для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

Для остальных лиц предусмотрены такие дисциплины как:

ОП.13 Основы корпоративной культуры (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами);

ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда **(**с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В данном учебном плане объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 97% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

12. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

13. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

13.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

13.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

13.1.3. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).4.2.Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Материально-техническое оснащение образовательной программы

5.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тесторазкаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тесторазкаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

5.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

6. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 55 % (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).

7. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023г. № 05-592 « О направлении рекомендаций»;
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России № 371 от 18.05.2023г.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 71 неделя. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 52недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

Для реализации среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер заключен договор «О сетевом взаимодействии» с ТОГБОУ «Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

8. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на

освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

9. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный) доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы.

10. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-92	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31
	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
1																	У	К	К																				У	А	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2																У	А	К	К										У	У	У	У	У	У	У	А	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3																		К	К																	У	У	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4													У	У	Т	Т	А	К	К	К	К			А	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
*	Неделя отсутствует	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация		

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	2	2	1		12	52
II курс	25	8	5	2		12	52
III курс	33	2	4	1		12	52
IV курс	14	2	19	2	2	4	43
Всего	107	14	30	6	2	40	199

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образова

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Объем образовательной программы (час./нед.)	Самост.нагрузка обуч.	Занятия во взаимодействии с препода		
					Всего	В том числе	
						В т.ч. практической подготовки	лабор.и практ. занятий
1	2	3	4	5	6		7
		ВСЕГО:	**5904**	**102**	**5802**		**1590**
ОД.00	**Общеобразовательные учебные дсциплины**		**2052**	**0**	**2052**	**837**	**837**
ОД.01	2/кр, 3/Э	Русский язык	114		114	40	40
ОД.02	4/дз	Литература	171		171	97	97
ОД.03	6/дз	История	136		136	20	20
ОД.04	6/дз	Обществознание	100		100	10	10
ОД.05	6/дз, 7/дз	География	72		72	8	8
ОД.06	5/дз	Иностранный язык	144		144	144	144
ОД.07	2/Э, 3/Э	Математика	245		245	100	100
ОД.08	6/дз	Информатика	164		164	130	130
ОД.09	3/дз	Физическая культура	116		116	116	116
ОД.10	3/дз	ОБЖ	72		72	48	48
ОД.11	3/Э, 4/Э	Физика	108		108	20	20
ОД.12	2/Э	Химия	172		172	30	30
ОД.13	2/Э	Биология	144		144	20	20
ОД.14	2/защита ИП	Индивидуальный проект	32		32	12	**12**
ОД.15	5/кр	История и культураТамбовсого края	72		72	6	**6**
ОД.16	3/кр	Основы бережливого производства	36		36	6	**6**
ОД.17	1/кр	Экология питания	36		36	6	6
ОД.18	1/дз	Введение в профессию	72		72	12	12
ОД.19	5/кр	Кухни народов мира	46		46	12	12
ПА.00	Промежуточная аттестация		72		72		
П.00 Профессиональная подготовка			**3780**	**102**	**3678**	**2517**	**753**

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**504**	**26**	**478**	**245**	**245**
ОП.01.	1/кр	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	2	34	19	19
ОП.02	1/кр	Основы товароведения продовольственных товаров	36	2	34	16	16
ОП.03.	5/дз	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	34	12	12
ОП.04.	8/дз	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	2	34	8	8
ОП.05.	5/кр	Основы калькуляции и учета	32	2	30	12	12
ОП.06	1/дз	Охрана труда	36	2	34	10	10
ОП.07.	8/кр	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	2	34	36	36
ОП.08	6/дз	Безопасность жизнедеятельности	36	2	34	18	18
ОП.09	8/дз	Физическая культура	40	0	40	40	40
ОП.10	8/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	2	34	30	30
ОП.11	8/кр	Экологические основы природопользования	36	2	34	12	12
ОП.12	8/кр	Основы финансовой грамотности	36	2	34	8	8
ОП.13	5/кр	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	2	34	12	12
ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12	12
ПМ.00	**Профессиональный цикл**		**3060**	**76**	**2984**	**2272**	**508**
ПМ.01	**8/Э**	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**540**	**12**	**528**	**412**	**88**
МДК.01.01	1/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	18	18
МДК.01.02	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	70	70

УП.01.	2/дз	Учебная практика	72		72	72	
ПП.01.	8/дз	Производственная практика	252		252	252	
ПМ.02	**8/э**	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**738**	**14**	**724**	**548**	**116**
МДК.02.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	2	34	16	16
МДК.02.02	2/кр, 4/Э Сам-но: 2/4; 3/4; 4/4	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	12	258	100	100
УП.02.	4/дз	Учебная практика	144		144	144	
ПП.02.	4\дз, 8\дз	Производственная практика	288		288	288	
ПМ.03	**8/э**	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**786**	**16**	**770**	**620**	**116**
МДК.03.01	5/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	4	44	20	20
МДК.03.02	6/э Сам-но: 5/6; 6/6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	234	12	222	96	96
УП.03.	6/дз	Учебная практика	72		72	72	
ПП.03.	6/дз, 8/дз	Производственная практика	432		432	432	
ПМ.04	**8/э**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**504**	**22**	**482**	**346**	**94**

МДК 04.01	7/э	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	2	34	14	14
МДК 04.02	6/Э, 7/э Сам-но: 6/10; 7/10	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	20	196	80	80
УП.04.	7/дз	Учебная практика	72		72	72	
ПП.04.	8/дз	Производственная практика	180		180	180	
ПМ.05	**8/Э**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**492**	**12**	**480**	**346**	**94**
МДК 05.01	3/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	14	14
МДК 05.02 Сам-но: 3/4; 4/6	4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	10	194	80	80
УП.05.	4/дз	Учебная практика	144		144	144	
ПП.05.	4/дз, 8/дз	Производственная практика	108		108	108	
УП.00.		**Учебная практика**	**504**	**0**	**504**		**0**
ПП.00.		**Производственная практика**	**1260**	**0**	**1260**		**1188**
ПА.00		**Промежуточная аттестация**	**144**	**0**	**144**		
ГИА.00		**Государственная итоговая аттестация**	**72**	**0**	72		
		ВСЕГО:	**5904**	**102**	**5802**	**3354**	**1590**

Консультации по 4 час. на обучающегося в год
Государственная итоговая аттестация
Демонстрационный экзамен с _____ по _____
- всего - 2 недели:

Дисципли МДК
Самост.ра
Учебной п
Производс практики
Экзаменов
Диф. зачет
Зачетов

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.17 Экология питания является частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

Код ОК и ПК ЛР	**Умения**	**Знания**
ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 9. ЛР 4 ЛР 10	– устанавливать причинно-следственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека; – проводить исследования качества продуктов питания; – составлять, анализировать, корректировать рацион питания; – выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности; – анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности; – анализировать физиологические, расовые различия и социальные аспекты питания;	• стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность; - основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека; • химический состав продуктов питания и его значение для организма • правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания • физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений.
	– характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их действие на организм; – характеризовать порядок нормирования содержания вредных веществ в продуктах питания; – характеризовать основные типы пищевых отравлений.	

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	30
Лабораторно-практические занятия	6
Промежуточная аттестация контрольная работа	

2.2. Содержание учебной дисциплины ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Общие и профессиональные компетенции
Ведение.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Значение питания в жизни человека. Экология питания как дисциплина. Место экологии питания среди других дисциплин. Цель и задачи дисциплины «Экология питания». История и эволюция экологии питания.		
Раздел 1. Биологические основы питания человека	**4**		
Тема 1.1. Оценка физиологии питания с точки зрения эколога	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Строение и функции основных отделов желудочно-кишечного тракта. Переваривание пищи во рту, в желудке, в тонком и толстом кишечниках. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм). Аппетит и голод. Непереносимость пищи.		
Тема 1.2. Экология человека, адаптация человека.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Пища как экологический фактор, действующий на человека. Связь экологии питания с экологической антропологией, экологией человека, гигиеной питания. Адаптации человека к природным факторам. Физиология человека в разных климато-географических условиях. Физиологические		

	механизмы ритмогенеза. Десинхроноз. Метеочувствительность организма.		
Раздел 2. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека	**8**		
Тема 2.1. Общая характеристика основных продуктов питания.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Первые продукты питания. Характеристика продуктов питания. Различные взгляды на питание.		
	Практическое занятие №1. Изучение состава и свойств пищевых и непищевых продуктов. Исследование жевательной резинки. Исследование шоколада. Исследование чипсов. Исследование чая. Исследование молока.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6, ЛР4, ЛР 10
Тема 2.2. Основные пищевые вещества и вода.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Состав пищи. Основные питательные вещества. Белки, углеводы, жиры и их роль в питании человека. Холестерин и его роль в жизнедеятельности организма. Основные группы пищевых продуктов. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Минеральные вещества в питании. Роль воды в организме человека. Обмен веществ и энергии в организме.		
	Практическое занятие №2. Нормы физиологических потребностей человека. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для мужчин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для женщин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для детей и подростков.	2	
	Раздел 3. Питание человека «модернизированного» общества	**12**	
	Тема 3.1. Питание человека в современном мире.	**Содержание учебного материала** Причины появления «модных» диет. Анализ альтернативных представлений о питании. «Модные» диеты и	2 ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10

	забота о внешнем виде и фигуре. Вегетарианство.		
Тема 3.2. Расчет химического состава фактического пищевого рациона.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Принципы составления суточного пищевого рациона. Расчетная оценка содержания белков, жиров, углеводов в рационе питания подростков, занимающихся спортом. Расчет калорийности ужина с максимальным содержанием белков.		
	Практическое занятие №3. Составление меню. Правила составления меню. Способы формирования меню. Баланс энергии. Регуляция массы тела. Особенности составления меню диетического питания. Примерное меню-раскладка по индивидуальным особенностям.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6, ЛР4, ЛР 10
Тема 3.3. Недостаточность питания.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Научное обоснование рекомендаций по питанию. Болезни, связанные с недостаточным питанием. Правила здорового питания для отдельного человека. Комбинация продуктов − основа структуры здорового питания.		
Тема 3.4. Пищевые отравления.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9, ЛР4, ЛР 10
	Классификация пищевых отравлений. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии. Требования к здоровью, личной		

	гигиене персонала и соблюдение требований безопасности. Требования к гигиеническому оборудованию персонала. Требования к дезинфекционным и дератизационным мероприятиям.		
Раздел 4. Безопасность пищевой продукции		**10**	
Тема 4.1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9 ЛР4, ЛР 10,
	Эколого-социальные аспекты питания. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Экологическая сертификация пищевой продукции.		
Тема 4.2. Пища как источник токсичных и биологически активных веществ.	**Содержание учебного материала**	2	ЛР4, ЛР 10, ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	Классификация вредных веществ пищи. Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие. Загрязнители пищевых продуктов.		
Тема 4.3. Оценка качества пищевой продукции.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6, ЛР4, ЛР 10
	Опасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, при производстве пищевой продукции. Оценка риска		

	пищевой продукции полученной с использованием нанотехнологий. Опасности обогащения пищевой продукции питательными веществами. Фальсификация пищевой продукции: аспекты безопасности.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.17 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации имеется учебный кабинет экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Константинов, Ю.Б. Экологические основы природопользования Текст: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования / Ю.Б. Константинов, В.М. Челидзе. – М.: Академия, 2017 – 240с.

Дополнительные источники:

- Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – М.: «Юрайт», 2021. – 212 с.
- Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с.
- Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 161 с.
- Калугин, С. Г. Экология питания [Текст]: метод. пособие : в 2 ч. / С. Г. Калугин, Н. В. Шарыпова; Шадр. гос. пед. ин-т. – Шадринск: ШГПИ, 2013. – Ч. 1. – 82 с.
- Козлов А.И. Гигиена и экология человека. Питание □Текст□: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. - М.: «Юрайт», 2021. - 187с.
- Кузнецова, Л.М. Экология □Текст□: учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецова, А.С. Николаев. – М.: Юрайт, 2018. – 280с.
- Никифоров Л.Л. Экология □Текст□: учеб. пособие. – М.: Инфра-М, 2015. – 204с.
- Николайкин, Н.И. Экология □Текст□: учеб. для вузов / Н.И. Николайкин, О.П. Мелихова. – М.: Дрофа, 2008. – 622с.
- Сиденко В.П. Кузнецов А.В. Эколого-санитарные стандарты безопасности мореплавания □Текст□: учебное пособие В.П. Сиденко, А.В. Кузнецов– Одесса «Феникс», 2004. – 56с.: ил.
- Экология □Текст□: учебник / Г.В. Тянгунов, Ю.Г. Ярошенко. – М.: КноРус, 2016. – 304с.

Интернет-ресурс:

- Биологическое действие радиации □Режим доступа□: bargu.by›67-biologicheskoedejstvie-radiacii.html
- Государственныеи общественные мероприятия по охране окружающей среды... □Режим доступа□: pandia.ru›365771/
- Рабочая программа «Экология питания» □Режим доступа□: https://www.prodlenka.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, устного фронтального опроса, а также выполнения обучающимися заданий аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ и зачёт.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	**Показатели оценки**
Знания:		
- стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность;	1. практические занятия 1, 4, 5; 2. аудиторные самостоятельные работы описание и анализ факторов влияющих на питание человека; 3. работа с основными понятиями, с которыми обучающиеся встретятся в повседневной жизни, изучение методов анализа, сравнения и описания; - иметь представление о разнообразии продуктов питания, согласно широты или региона; 4. ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов; 5. изучение экологических факторов и их влияния на организмы; 6. подготовка к другим формам контроля;	• выполнение тестовых заданий на выбор ответов; • составление схем и таблиц с использованием учебного материала или поиск информации с использованием интернет-ресурсов;
- основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека;	1. практическое занятие 5; 2. аудиторные самостоятельные работы, формулировка основных понятий и толкование слов в своем понимании; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; 3. ознакомление с болезнями человека, их причинами и профилактикой; - изучение влияния алкоголизма,	- характеризовать пищевые добавки и определение их влияния на организм при чрезмерном употребление; - выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм и продукты питания; - решение экологических задач;

	наркомании, курения на наследственность на видеоматериале; - нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде; • ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения; - внеаудиторные самостоятельные работы; • подготовка к другим формам контроля;	

- химический состав продуктов питания и его значение для организма;	5. практические занятия 1, 5; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; 6. иметь представление о составе продуктов питания и их пищевую ценность; 7. аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы; 8. выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - подготовка к другим формам контроля;	– по этикетке определяет уровень пищевой ценности продуктов питания; – грамотно заполняет таблицу; - умеет грамотно ставить и задавать вопросы;
- правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания;	- практические занятия 2, 3, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о принципах составления суточного пищевого рациона; - ознакомление с научными обоснованиями рекомендаций по питанию; - характеристика болезней, связанных с недостаточным питанием; - анализ и описание влияния на организм переизбытка или недостатка витаминов и минеральных веществ; - подготовка к другим формам контроля;	- грамотно составляет свой пищевой рацион с учетом корзины продуктов; - самостоятельно корректирует свое питание; - условно может определить тип болезни и оказать доврачебную помощь; - грамотно выполняет аудиторные самостоятельные работы;
- физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений.	- практические занятия 2, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представлении о продуктах питания других стран и ближних регионов; - аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы, составление схем; - описание видов отравлений согласно характеристики; -оказание первой доврачебной помощи; - подготовка к другим формам контроля;	- самостоятельно ведет контроль за своим питанием; - оказывает доврачебную помощь при отравлениях; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;

Умения:		

- устанавливать причинноследственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека;	- выполнение аудиторных самостоятельных работ: заполнение таблицы, составление схем передача энергии в организме человека и экосистемах; - решение физиологических и биологических задач; - обоснованные ответы на устный фронтальный опрос при рефлексии в ходе закрепления изученных тем; - выполнение тестовых заданий на сопоставление изменений и факторов, оказавших влияние; изменения, отразившиеся на организмах и их проявление; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных самостоятельных работ; - изучение экологических факторов и их влияния на организмы - подготовка к дифференцированному зачету;	- излагают свои мысли и готовы работать коллективно; - четкость и последовательность в ходе выполнения практических работ; - ответы имеют логическое объяснение; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
- проводить исследования качества продуктов питания и составлять, анализировать, корректировать рацион питания;	- выполнение заданий на вычисление энергетической ценности продуктов питания; - выполнение заданий на математический расчет энергетической ценности продуктов питания; - использование интернет-ресурсов по расчету коллажа; - подготовка к дифференцированному зачету;	- умеют читать и анализировать состав продуктов по этикеткам; - умеют составлять рацион своего питания или частично корректировать; - грамотно используют интернет- ресурсы для расчета калорий; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
- выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности; анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности;	- практический анализ широко используемых продуктов питания; - влияние факторов на хранение продуктов питания в зависимости от широты и региона; - проведение анализа традиционной кухни народов мира и современное питание; - подготовка к дифференцированному зачету;	- проводят анализ продуктов питания, указывают его пищевую ценность; - выполняют практические задания обдумано и дают полное объяснение поставленной задаче; - определяют условно вид алиментарной недостаточности;
- характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их действие на организм;	- анализ широко используемых пищевых загрязнителей; - определение ценности использования ГМО и его влияние на организм; - подготовка к дифференцированному зачету;	- дают обоснованный грамотный ответ; - контролируют свое питание и окружающих; - координируют свои действия с другими участниками общения;

- характеризовать основные типы пищевых отравлений.	- выполнение тестовых заданий; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных - подготовка к дифференцированному зачету;	- высказывают свою точку зрения на поставленную проблему; - умеют грамотно ставить и задавать вопросы - координируют свои действия с другими участниками общения - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Показатели освоения результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития;	- находит источники информации по конкретному вопросу, - извлекает и систематизирует информацию по основным источникам, - обобщает на основе найденной и проанализированной информации демонстрирует эффективный поиск необходимой информации, - умеет пользоваться табличными данными, - использует сеть интернет для быстрого доступа к научным данным, - использует информацию на бумажных носителях, отбирает информацию из научного текста, применяет полученные знания в измененной ситуации, - обосновывает выбор оптимальности и научности необходимой информации и применения современных технологий ее обработки, - использует различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач и углубления профессиональных знаний в области судовождения, - обрабатывает и структурирует информацию при подготовке к учебным: лекционным и самостоятельных работ по дисциплине Экология питания;	- оценка результатов по отчету о выполнении аудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования в ходе учебных занятий при выполнении проверочных работ (10-15мин.), -оценка за составление опорного конспекта с использованием учебного материала, -оценка за устный опрос в индивидуальной и групповой форме, - взаимопроверка знаний в ходе заполнения таблицы с использованием электронных и бумажных источников информации, -оценка результатов индивидуального собеседования о применении теоретических знаний в практической деятельности.
ОК 5. Использует информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	1. демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, 2. умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста, 3. демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, 4. умеет отделять главную информацию от второстепенной, 5. читает и строит графики всевозможных химических, экологических и биологических процессов, производит вычисления при помощи калькулятора;	• оценивание при решении ситуационных задач профессиональной направленности - оценка в ходе выполнения тестовых заданий • оценка выполненного аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ: рефератов, докладов, сообщений и создания электронных презентаций.

ОК 6. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;	– использует особенности личности для групповой работы; – высказывает свою точку зрения на поставленную проблему; – распределяет роли ответственности за результат выполненной работы, – осуществляет контроль за выполненной группой работой и вносит коррективы, – умеет грамотно ставить и задавать вопросы, - координирует свои действия с другими участниками общения, – способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение, – умеет воздействовать на партнера общения. – взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	– текущее наблюдение при выполнении индивидуальных заданий – устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса, дискуссии, – текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий и лабораторных работ, – итоговый контроль в виде других форм контроля.
	членами экипажа судна при прохождении производственной практики, — понимает и четко представляет, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих, — соблюдает принципы профессиональной этики,	
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности;	• перечисляет достижения Экологии питания, определяет как повлияли на качество организации перевозок груза и управление на транспорте, - анализирует направления развития речного флота с учетом изобретений в области техники и технологий, приводит произвольные примеры использования экологии в профессии, • способность к пониманию и применению инноваций в области эксплуатации судовых энергетических установок, • грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений;	- оценка решения задач индивидуальной или групповой форме работы, самоконтроль, - оценка устных ответов, обучающихся в виде устного опроса, - оценка результатов аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования при тематическом или комплексном зачете, - оценка по результатам промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; учебные дисциплины. УД.01 Введение в профессию

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

Код ПК, ОК, ЛР	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, 02** **ОК 03, 04** **ОК 05, 06** **ОК 07, 09** **ОК 10** **ЛР 5, ЛР 7** **ЛР 8, ЛР 9** **ЛР 10,** **ЛР 11** **ЛР 13 - 25**	• выполнять планирование и распределение рабочего времени; • представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места • производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. • использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	6. виды деятельности повара, кондитера; 7. профессиональные качества будущего специалиста; 8. взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; 9. назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; 10. историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. 11. перспективы развития общественного питания и его основные направления. 12. историю развития русской кухни; 13. современные направления, используемые в кулинарии.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

всего 72 часа;
в том числе: лабораторно-практических занятий 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	**Количество часов**
Всего	**72**
В том числе: Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	 **28** **-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в профессию»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Введение в профессию		**72**
Тема 1 Знакомство с колледжем (4 часа)	**Содержание учебного материала – 4 часа**	2
	1 Знакомство с колледжем: расположение кабинетов, служб, расписание, сайт колледжа	
	2 История создания и развития колледжа. Структура и управление колледжем.	
	3 Традиции колледжа. Устав колледжа. Единые требования	
	Практические занятия – 2 часа Устав колледжа, права и обязанности студента	2
Тема 2 Особенности профессии, профессионально важные качества (8 часов)	**Содержание учебного материала – 4 часа**	4
	1 Квалификационные характеристики повара и кондитера	
	2 Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания	
	3 Основные должностные обязанности повара и кондитера	
	Практические занятия - 4 часа Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру. Медицинские противопоказания.	4
Тема 3 Исторический процесс формирования общественного питания (16 часов)	**Содержание учебного материала – 10 часов**	10
	1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	
	2 Становление кулинарного образования на профессиональный уровень	
	3 По страницам истории кулинарии	
	4 Кремлёвская кухня.	
	5 Ознакомление о влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	
	Практические занятия - 6 часов Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения Влияние известных поваров – кулинаров России на развитие общественного питания, внесших свой вклад в развитие мировой кухни.	6
Тема 4 Современные направления в общественном питании – (12 часов)	**Содержание учебного материала - 8 часов**	8
	1 Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide Низкотемпературная кухня.	
	2 Технология Smokinggun. Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO_2, CO_2, сухой лёд).	
	3 Теория цвета и композиции в кулинарии	
	4 Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WS, чемпионат кулинаров)	
	5 Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд	
	Практические занятия - 4 часа Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд	4
Тема 5 Особенности русской кухни (14 часов)	**Содержание учебного материала – 8 часов**	8
	1 Этапы развития русской кухни. Особенности формирования и развития кухни народов России. Влияние климата. Условий жизни, религии, исторических фактов, характера русского народа на традиции питания. Этапы формирования русской культуры питания древнерусских: Московский, Петровско-Екатеринский, 19 века.	
	2 Влияние постов на русскую кухню	
	3 Влияние религиозных праздников на русскую кухню	
	Практические занятия – 6 часов Влияние постов на русскую кухню. Православие.	6

	Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины) Климато - географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.		
Тема 6 **Особенности Кухонь народов мира** **(16 часов)**	**Содержание учебного материала – 10 часов**		10
	1	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в древнем Риме, в Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.	
	2	Основные тенденции развития современной организации питания, портативные обеды. Фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и т.д.	
	3	Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Климато - географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, НТП, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов мира, их отражение в национальных культурах питания. Влияние массовых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий.	
	4	Национальные традиции потребления пищи и продуктов питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания) Общие отличительные черты. Приправы, соусы. Пряности в питании народов Европы. Влияние Французской кухни на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.	
	5	Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай) общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов. Китайская кухня и её влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульи плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии.	
	Практические занятия - 6 Традиции питания в США Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях. Традиционные блюда. Национальные блюда, использование пряностей и приправ. Кондитерских изделий и напитков.		6
Контрольная работа			2
		Всего:	72

– УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

Оборудованы стенды:

1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой).:

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Учебник З.П. Матюхитна «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2011.
- Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2011.
- Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2011.
- Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2011.
- Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности» - М.; «Академия», 2011.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПБ; Профи – информ, 2004.
- Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.».

Дополнительные источники:

- Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель – трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2005.
- В. Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
3. И.Розенберг «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
4. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. НПК «Генезис знания», 2001. Министерство труда и социального развития Российской Федерации.

5. Диск CD «Повар-кондитер» обучающая система. (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Учебник Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» теоретические основы профессиональной деятельности - М.; «Академия», 2011.
7. С.Б. Жабина «Маркетинг продукции услуг» (общественное питание) – М.; «Академия», 2011.
8. М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
10. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа - М; ИНФА – М, 2011.
11. К.Я. Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2008.

Интернет-ресурсы

1. www.culina-russia.ru - Сайт журнала «Питание и общество».
2. www.ofsetpodolsk.ru - Сайт журнала «Про кухню».
3. povara.ru.>news - Новости кулинарии.
4. kedem.ru.>links/Indet.html - Ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. Cookinq.ru. - Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
Выполнять планирование и распределение рабочего времени	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места ;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме беседы
Знать:	
Виды деятельности повара, кондитера	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме беседы
Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов
Историю и перспективы развития общественного питания.	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов, презентаций
Историю и развитие русской кухни и кухни народов мира	Текущий контроль в форме оценки устных ответов

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. ОД.19 Кухни народов мира.

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

Код ПК, ОК, ЛР	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, 02** **ОК 03, 04** **ОК 05, 06** **ОК 07, 09** **ОК 10** **ЛР 5, ЛР 7** **ЛР 8, ЛР 9** **ЛР 10,** **ЛР 11** **ЛР 13 - 25**	- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; - составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; - владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.	- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; - технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира; - виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; - запреты на использование некоторых видов продуктов; - режимы питания; - назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

в том числе: лабораторно-практических занятий 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	**46**
В том числе:	
Практические занятия	**12**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухни народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Религиозная история питания	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира		
	2	Питание как культ и как основа жизни		
	3	Мировые религии		
	4	Религиозная история питания		
Тема 1.2. Славянская кухня	**Содержание учебного материала**		6	
	1	Исторический путь развития кухни славянских народов		
	2	Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления.		
	3	Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	4	Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	Практические занятия		2	
	1	*Приготовление блюд Чешко-словацкой кухни.*		
	2	*Приготовление блюд Польской кухни.*		
Тема 1.3 Европейская кухня	**Содержание учебного материала**		6	
	1	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		

	Практические работы	2	
	1. *Исследование Итальянской кухни*		
Тема 1.4 Скандинавская кухня	**Содержание учебного материала**	2	
	1 Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия	2	
	1. *Исследование Финской кухни.*		
Тема 1.5 Прибалтийская кухня	**Содержание учебного материала**	2	
	1 Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия	2	
	1 *Исследование Эстонской кухни*		
Тема 1.6 Балканская кухня	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3 Молдавская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия	2	
	1 *Исследование Румынской кухни*		
	2 *Исследование Греческой кухни*		
Тема 1.7 Кухни народов Кавказа	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
Тема 1.8 Кухни народов Средней Азии	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3 Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		
	1 *Исследование Таджикской кухни*	*2*	
Тема 1.9 Восточная кухня	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2 Китайская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3 Корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Итоговая контрольная работа		
	Итого	148	

– УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

Оборудованы стенды:

1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой).:

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2013
- В.М. Ковалев «500 рецептов славянской трапезы» Москва 2012
- Морис Салин, Де-Та Сюнь «Практическая энциклопедия Азиатской кухни» Арками 2014.

Дополнительная литература

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
15. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
16. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
17. Г. Линде и Х. Кноблох «Приятного аппетита» - Москва: «Пищевая промышленность» 2012

Интернет-ресурсы:

1. http://www.mmenu.com/ - Миллион меню
2. http://www.kulina.ru/ - Кулинарный портал
3. www.culina-russia.ru - Сайт журнала «Питание и общество».
4. povara.ru.>news - Новости кулинарии.
5. Cookinq.ru. - Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: вести процесс механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;	выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.)
составлять меню в соответствии с национальными религиозными правилами;	
владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.	
Знать: исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;	Тестирование, практические занятия. Рефераты, Решение ситуационных задач, рефераты, Составление структурных схем
технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;	
виды, правила и способы тепловой обработки различных пищевых продуктов;	
запреты на использование некоторых видов продуктов;	
режимы питания;	
назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.	

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ И ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	• основные понятия и термины микробиологии; • основные группы микроорганизмов, • микробиология основных пищевых продуктов; • правила личной гигиены работников организации питания; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; • правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции • методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	• обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; • загрязнения	
	• проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	• пищевые вещества и их значение для организма человека; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

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

	профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей	**ЛР 8**

многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**[1](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**[2] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**[3](при наличии)	

1
2
3

Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

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
Лабораторно-практические занятия	19
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (в виде контрольной работы)	**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 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**	*1*	*ОК 1-7, 9,10*
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	*Содержание учебного материала*	4	*ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
	2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	3. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	4. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий	2	*ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	*Содержание учебного материала*	2	*ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	6. Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	2	*ОК 1-7, 9,10*
	1. Пищевые отравления		
	Самостоятельная работа обучающихся	*2*	*ПК 1.1-*

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
Раздел 2	***Основы физиологии питания***	***1***	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6***
	1. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		

			ПК 4.1-4.5 ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Раздел 3	***Санитария и гигиена в пищевом производстве***	***1***	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-***
	– Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.		

	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		***3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре.		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	***2***	***ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-***
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку		

	некоторых видов сырья и продукции		***5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25***
	Контрольная работа		
Всего:		***3***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

- **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
   - ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
   - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
   - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
   - ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
   - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
   - 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.
   - 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.
   - Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
   - Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
   - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
   - Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
   - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
   - Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

- **Электронные издания:**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на

13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
- Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
- Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
- Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
- Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
- Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
- Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
- Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
- Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

- **Дополнительные источники:**

18. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
19. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
20. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
21. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
22. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07,	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

ОК 09, ОК 10	факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**[4](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**[5] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**[6](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

4

5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	**2**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
Лабораторно-практические занятия	16
Промежуточная аттестация (в виде контрольной работы)	**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*
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	23. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25***
	24. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25***
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***2***	
Тема 3.. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-11, 13-25***
	• Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	• Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика практических работ	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 5, 7-***
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		

			11, 13-25
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*-*	
Тема 4. **Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	– Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	– Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Тематика практических работ	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*-*	
Тема 5. **Товароведная характеристика молочных товаров**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Тематика практических работ	***2***	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*-*	
Тема 6.	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-***

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	– Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов – Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		***7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	Тематика практических работ 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	***4***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*-*	
Тема 7. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала*** • Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. • Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	Тематика практических работ 1. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мяса	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*-*	
Тема 8. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала*** 4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, улинарное назначение яичных продуктов 5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 6. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	***2***	***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6*** *4ЛР 5, 7-*

			11, 13-25 ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	Тематика практических работ	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся	***-***	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 9. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	8. Условия и сроки хранения		
	Тематика практических работ	***2***	
	– Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся	***-***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** *ЛР 5, 7-11, 13-25*
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

i. Печатные издания

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

ii. Электронные издания:

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
- http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

iii. Дополнительные источники

- Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
- Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
- Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
- Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
- Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
- Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
- Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
- Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *Рациональность действий и т.д.*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 06 Охрана труда.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[7](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[8] (при наличии)	

7

8

Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[9](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

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
лабораторно-практические занятия	12
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (в форме дифференцированного зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем в часах*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**	*12*	
Тема 1.1 **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**	***Содержание учебного материала***	2	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.2 **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**	***Содержание учебного материала***	6	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	• Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	• Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	• Характеристика способов кулинарной обработки		
	• Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	• Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	• Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	• Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	• Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	• Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	2	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5***
	– Организация рабочих мест повара по обработке сырья, при приготовлении холодной и горячей кулинарной продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
Раздел 2	***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***	***24***	
Тема 2.1 Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	6	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	• Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	• Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	• Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	• Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	• Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	• Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	4	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	– Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	– Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	– Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	– Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	***Содержание учебного материала***	4	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** *4ЛР 5, 7-11, 13-25*
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	*2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	
	– Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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*:*

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»

- **Электронные издания:**

– Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
– Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
– СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
– http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
– http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
– www.restoracia.ru

- **Дополнительные источники:**

25. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
26. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
27. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
28. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
29. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
30. 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», 2013. – 416 с.
31. 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. – 336

32. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

33. 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.

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

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ***Основы калькуляции и учета***

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[10](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[11] (при наличии)	

10

11

Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[12](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

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	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа[13]	2
Промежуточная аттестация (в форме дифференцированного зачета)	

12

13

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 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		*20*	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	***Содержание учебного материала***	*6*	
	• Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	• Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	*1*	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	***Содержание учебного материала***	*14*	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*2*	
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	*2*	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» **Источники информации** 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).	*1*	

	2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru		
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		***16***	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	***Содержание учебного материала***	***8***	
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	***2***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	***2***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	***Содержание учебного материала***	***8***	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	***2***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 1-25***
Всего:		***36***	

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: 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

- **Печатные издания*:***

- Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
- Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
- Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
- Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
- Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 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.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
- Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
- Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
- Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
- Журнал « Современный ресторан»

- **Дополнительные *источники (печатные издания):***

34. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2015. - 464с.
35. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2012. - 348с.
36. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
37. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2014г.
38. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2015.-192с.
39. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017г.
40. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2012г.

- ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

составлять рационы питания для различных категорий потребителей		***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 1-25	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета

		доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	руководством, клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[14](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[15] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в	**ЛР 18**

14

15

профессиональной деятельности	
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[16](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**32**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация контрольная работа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем в часах*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	***Содержание учебного материала***	***4***	
	41. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	42. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	43. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 44. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) **Источники информации** Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	***1***	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***10***	
	• Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	• Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	• Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	• План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	• Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	Тематика практических занятий	***6***	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	***2***	***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	***2***	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	***2***	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	***Содержание учебного материала***	***4***	
	• Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	• Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" **Источники информации** 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	***1***	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	***Содержание учебного материала***		
	– Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	– Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	***2***	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	***Содержание учебного материала***	***6***	***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР 1-25***
	– Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	– Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	– Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4***	***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	***4***	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетн	***Содержание учебного материала***	***4***	***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5***
	13. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	14. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		

ых и кредитн ых операци й	15. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		***ОК1-5, 9, 10 ЛР 1-25***
	16. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Всего:		***32***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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:

- Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2014 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
- Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
- Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ Р 30390-2015 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
- Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014.-176с.

- **Электронные издания:**

9. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
10. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
11. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
12. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

14. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"*http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/*
15. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утвржджены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* *http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*
16. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* *http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*
17. http://economy.gov.ru
18. http://www.consultant.ru

– ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	*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 провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной*

в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность расчетов* *-Соответствие требованиям НД* *и т.д.*	*(самостоятельной) работы:* *презентаций* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» (очно).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	**Умения**	**Знания**
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 ЛР 3,9,13,16	- применять методы и средства защиты от опасностей; - обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; - анализировать в профессиональной деятельности; - оформлять документы по охране труда; - проводить ситуационный анализ несчастного случая с составлением схемы причинно-следственной связи; - проводить обследование рабочего места и составлять ведомость соответствия рабочего места требованиям техники безопасности; - пользоваться средствами пожаротушения.	- воздействия негативных факторов на человека; - правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации; - правил оформления документов; - организации технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники и правил безопасности при выполнении этих работ; - организационных и инженерно-технических мероприятий по защите от опасностей; - средства индивидуальной защиты; - причины возникновения пожаров, пределов распространения огня и огнестойкости, средств пожаротушения; - технические способы и средства защиты от поражения электротоком; - Правил технической эксплуатации электроустановок, электроинструмента, переносных светильников.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия *(если предусмотрено)*	10
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	**Диф. зачет**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП. 06 «Охрана труда».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	**2**
Введение	**Содержание учебного материала:** - Предмет, цели и задачи дисциплины; - Основные понятия и термины; - Структура дисциплины.
Раздел I. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	
Тема 1.1. **Основные положения законодательства об охране труда.**	**Содержание учебного материала:** - Вопросы ОТ в Конституции РФ; - Вопросы ОТ в Трудовом кодексе; - Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих; - Система стандартов безопасности труда.
	Практическая работа № 1: «Права и обязанности работников в области охраны труда. Работа со статьями Трудового кодекса».
Тема 1.2. **Организация работы по охране труда.**	**Содержание учебного материала:** - Система управления ОТ на предприятии; - Правила и обязанности должностных лиц по ОТ, должностные инструкции работников; -Ведомственный, государственный и общественный надзор и контроль охраны труда; - Ответственность за нарушение требований ОТ.
	Практическая работа № 2: «Изучение разделов должностной инструкции. Составление должностной инструкции».
Раздел II. Опасные и вредные производственные факторы.	
Тема 2.1. **Воздействие негативных факторов на человека.**	**Содержание учебного материала:** - Опасные и вредные производственные факторы; - Воздействие опасных вредных производственных факторов на организм человека;
Тема 2.2. **Методы и средства защиты от опасностей.**	**Содержание учебного материала:** - Средства личной гигиены; - СИЗ, порядок обеспечения СИЗ работников предприятия.
	Практическая работа № 3: «Изучение и использование средств индивидуальной защиты».
Раздел III. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.	
Тема 3.1. **Требования**	**Содержание учебного материала:**

безопасности к технологическому оборудованию.	- Общие требования охраны труда для повара-кондитера; -Требования безопасности к конструкции оборудования; - Требования безопасности к размещению оборудования и площадок для его обслуживания; - Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др; - Требования безопасности к органам и пультам управления.
Тема 3.2. Безопасные условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятии.	**Содержание учебного материала:**
	- Общие требования безопасности к производственным процессам, оборудованию, помещениям и площадкам; - Метеорологические условия; - Вентиляция; - Производственное освещение; - Отопление.
	Самостоятельная работа: Изучение приборов для замера величин опасных и вредных производственных факторов. Ознакомление с правилами замеров.
Тема 3.3. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	**Содержание учебного материала:**
	- Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - Типичные несчастные случаи на предприятии; - Обучение работников предприятия безопасности труда; - Оптимальные режимы труда и отдыха работающих; - Медицинские осмотры работников.
	Практическая работа № 4: «Изучение видов инструктажей. Решение ситуационных задач по охране труда. Заполнение журнала регистрации инструктажа на рабочем месте».
Тема 3.4. Электробезопасность.	**Содержание учебного материала:**
	- Действие электротока на организм человека. - Классификация электроустановок и производственных помещений по степени электробезопасности; - Технические способы и средства защиты от поражения электротоком; - Обеспечение электробезопасности.
Тема 3.5. Пожарная безопасность.	**Содержание учебного материала:**
	- Понятие пожарной безопасности, последствия ее несоблюдения; - Противопожарный инструктаж: понятие, назначение; - Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связь; - Организация эвакуации людей при пожаре.
	Практическая работа № 5: «Изучение первичных средств пожаротушения, их устройство, характеристики и правила эксплуатации огнетушителей».
Всего:	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Охраны труда, оснащенный оборудованием:

Рабочие места преподавателя и обучающихся: доска меловая, столы ученические, стулья ученический

Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования, средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогазы.

Комплект учебно-методической документации, стенды и плакаты по безопасности жизнедеятельности.

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, настенный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.Графкина М.В. Охрана труда: Автомобильный транспорт [Текст]: учебник для студ. учреждений средне - профессионального образования / М.В.Графкина.- М.: Академия, 2017.- 176 с.

Дополнительные источники:

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Солопова. – Электронно - текстовые данные. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. - 126 с.

2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб.пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013-CD

– Девисилов В.А. Охрана труда [Текст]. - М.:ИД «ФОРУМ»- ИНФРА

2010.

4. Трудовой кодекс РФ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. 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
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 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	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:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

- **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	*Общие умения* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

	работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива	Психология коллектива

	и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессио-нальной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий	**ЛР 9**

психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[17](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[18] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[19](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**36**
практические занятия	34
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация – контрольная работа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

17
18
19

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем в часах*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	
Тема 1. ***Продукты питания и способы кулинарной обработки***	***Содержание учебного материала***		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	***10***	***ОК 1-5,9,10*** ***ЛР 1-25***
	Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	1	
Тема 2. ***Типы предприятий общественного питания и работа персонала***	***Содержание учебного материала***	***4***	***ОК 1-5,9,10*** ***ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 3. ***Составление меню.*** ***Названия блюд***	***Содержание учебного материала***	***4***	***ОК 1-5,9,10*** ***ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» **Г**рамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.	1	
Тема 4. ***Кухня.Производственные помещения и оборудование***	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-5,9,10*** ***ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,		

	образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-5,9,10 ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	***Содержание учебного материала***	***4***	***ОК 1-5,9,10 ЛР 1-25***
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-5,9,10 ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-5,9,10 ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-5,9,10 ЛР 1-25***
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал:Совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect.		
	Всего	***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,

оснащенный 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

- **Печатные издания**

45. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с./

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные,	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке* *Владение лексическим и грамматическим минимумом* *Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *- диктантов;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)* ***Промежуточная***

побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect.		***аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:* *-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)*
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума* *при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд* *Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)* *Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.* *-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.* *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.* *-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.* *Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей,*	

кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	*сформулированной в задании.* *Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.* *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.* *Объём высказывания не менее 7-8 фраз* *Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.* *-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.* *- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности* *-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)* *- Умение выявлять логические связи между частями текста.* *- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.*	

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО 43.01.09 Повар,кондитер.

. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 1-25	-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	-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;

	поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	• 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 военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; • область применения получаемых профессиональных знаний при ис- полнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**[1](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**[2] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**

Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**[3](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2. 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа[20]	2
Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самост работа обучающихся
1	2
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности	
Тема 1 Цели и задачи изучаемой дисциплины Основные понятия безопасности жизнедеятельности. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека.	Содержание и цель изучения курса Безопасность жизнедеятельности. Методы обеспече безопасности. Риск. Количественная оценка опасности. Среда обитания. Биосфера. Урба Техносфера. Основные положения безопасности жизнедеятельности. Основные понятия и определен (носители). Естественные опасности. Вредный и травмирующий (травмоопасный) факто о потенциональной опасности. Экстремальные ситуации. Среда обитания современного человека. Научно-технический прогресс и благо человече Наиболее распространённые факторы производственной среды. Антропогенные воздейс природу.
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	
Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации мирного времени. Понятие и общая классификация ЧС. ЧС техногенного характера. предохранение населения.	Понятие и общая классификация ЧС. ЧС природного происхождения. ЧС геологическог метеорологического характера. ЧС гидрологического характера. Природные ЧС биологи космического происхождения. ЧС техногенного происхождения. Аварии на радиационн химически опасных объёктах. Аварии на пожаро- и взрывоопасных объектах. ЧС социал происхождения. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях ЧС. Землетрясения, лавины, вулканы. Профилактические мероприятия.
Практическое занятие -1 Определение класса природного пожара	Природные пожары: лесные, степные, торфяные, подземные. Основные способы туш Определение класса природного пожара.
Практическое занятие-2 Работа с первичными средствами пожаротушения.	Устройство огнетушителей и характер работы Работа с первичными средствами пожаротушения.
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации военного времени.	
Тема 3.1. Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения.	Ядерное оружие. Ядерные боеприпасы. Виды ядерных взрывов. Основные поражающие факторы ядерного взрыва. Ударная волна. Световое излучение. Ожоги. Пр радиация. Лучевая болезнь. Радиоактивное заражение. Защитные сооружения. Защита органов дыхания, глаз и открытых участков тела. Дейст в очаге ядерного взрыва.

Особенности химического и бактериологического оружия. Действия населения в очаге поражения. Биологическое оружие. Действие населения в очаге биологического поражения. Укрытие населения в защитных сооружениях. Средства защиты.	Химическое оружие. Отравляющие вещества. Классификация химических боеприпасов. Классификация боевых отравляющих веществ по физиологическому воздействию на ор человека. Признаки применения химического оружия. Действия населения по сигналу « тревога». Применение изолирующих противогазов. Правила нахождения населения в уб Биологическое оружие. Поражающие действие биологического оружия. Очаг поражени средства защиты населения от биологического оружия. Карантин. Обсервация. Дезинфе Дезинсекция и дератизация. Защита населения. Использование средств индивидуальной защиты. Обеспечение насел формировании средствами индивидуальной защиты. Защитные сооружения. Классификация защитных сооружений. Убежища, укрытия, про укрытия. Индивидуальные средства защиты. Промышленные изолирующие противогазы. Респира Простейшие средства защиты органов дыхания. Изолирующие средства защиты кожи.
Практическое занятие №3	Применение средств индивидуальной защиты
Раздел 4 Основы военной службы.	
Практическое занятие-4	Отработка навыков по строевой подготовке
Раздел 5. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС и организация здорового образа жизни.	
Тема 51. Первая медицинская помощь в ЧС. Помощь при травматических повреждениях.	Первая медицинская помощь. Признаки жизни. Помощь при травматических повреждени при кровотечении. Правила выполнения искусственного дыхания и закрытого массажа Классификация механических травм. Резанные раны. Колотые раны. Рубленные раны. У Огнестрельные ранения. Поверхностные и проникающие ранения. Первая медицинская ранениях. Правила наложения повязок.
Помощь при кровотечении. Помощь при переломах и синдроме длительного сдавливания.	Помощь при кровотечении. Помощь при переломах. Виды переломов. Оказание перво переломах. Оказание первой помощи при повреждении суставов. Шины. Правила нал Переломы позвоночника. Перелом рёбер. Вывихи и другие повреждения суста длительного сдавливания. Оказание первой помощи при синдроме длительного сдавлив
Практическое занятие-5	Оказание первой помощи при кровотечениях ,переломах и синдроме длительного сдавл
Практическое занятие-6	Оказание первой помощи при шоке ,ожогах и отморожениях.
Практическое занятие-7	Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.
Практическое занятие-8	Оказание первой помощи в ЧС
Практическое занятие-9	Выполнение искусственного дыхания.
ИТОГО	

3. Условия реализации программы дисциплины « Безопасность жизнедеятельности»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета Безопасности жизнедеятельности.

Оборудование **кабинета безопасности жизнедеятельности:**

- перечень основных законодательных актов РФ, подзаконные, иные нормативные правовые акты об охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- учебники по безопасности жизнедеятельности;
- плакаты по безопасности жизнедеятельности и гражданской обороне;
- тесты входного и выходного контроля по безопасности жизнедеятельности, электронные учебники и пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, интерактивная доска, компьютеры, подключенные к системе телекоммуникаций.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. образоват. учрежден. СПО / Э.А. Арустамов. М.: Академия, 2015.

2. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособ. для студ. учрежден. СПО/ Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса. М: Издательский центр Академия, 2014.

3. Варющенко, С.Б. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебн. для студ. образоват. учрежден. СПО/ под ред. Н. М. Киршина. М: Академия, 2016.

4. Гудкин, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособ. / Гудкин, В.И. ; М.: СЗПИ, Санкт-Петербург, 2015.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности/А.П. Поздняков, Т.С. Дворецкая, Н.П. Стройкова и др. – Тамбов. Изд-во ТГУ им. Г.Р. Державина, 2014.

2. Безопасность России. Правовые, социально-экономические и научно-технические аспекты. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного техногенного характера.- М.: МГФ «Знание», 2014.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. / М.: ЭЛИТ-2015, 2015. 192 с.

4. Международный салон «Комплексная безопасность» [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: http://www.isse-russia.ru (дата обращения: 11.11.2016).

5. Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: официальный сайт [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: http://www.mchs.gov.ru

6. Массовое обучение навыкам оказания первой помощи после несчастного случая или террористического акта. Бубнов В.Г. Московский педагогический государственный университет. 2015.

7. Охрана труда в вопросах и ответах. Корявых В.А. Тамбов ТОИПКРО, 2013.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, а также выполнения обучающимися рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Практическая работа, контрольная работа. Защита рефератов

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 специальностью владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы оказывать первую помощь пострадавшим	

Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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 нее в добровольном порядке основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Практическая работа, контрольная работа, реферат

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 1- 25	использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**[1](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**[2] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к	**ЛР 17**

профессиональному развитию по выбранной специальности.	
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**[3](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа[21]	
Промежуточная аттестация диф. зачет	

21

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, само работа студентов, курсовая работа (проект)**
1	*2*
Раздел 1. Легкая атлетика	
Тема 1.1. Бег на 100м по частям	Теоретические основы физической культуры. Техника безопасности на уроках лег
	Изучение техники бега на 100 м. по частям
	Практические занятия
	Изучение техники бега на 100 м. в целом. Бег на 100 м
	Контрольный норматив Бег на 100 м
Тема 1.2. Бег на 2000-3000м	**Практические занятия**
	Изучение техники бега на дистанцию 2000-3000 м
	Совершенствование техники бега на 2000-3000 м
	Развитие выносливости
	Бег на дистанцию 2000- 3000 м
	Бег на дистанцию 2000-3000 м
	Контрольный норматив Бег на 2000м (девочки), бег на 3000 м (мальчики)
Тема 1.3. Прыжок в длину	**Практические занятия**
	Прыжок в длину способом «согнув ноги». Изучение техники разбега, отталкивания
	Изучение техники приземления. Прыжок в длину способом «согнув ноги» в целом
	Совершенствование техники прыжка в длину способом «согнув ноги»
	Контрольный норматив Прыжок в длину с места Прыжок в длину с разбега
Тема 1.4. Метание	**Практические занятия**
	Метание теннисного мяча
	Метание гранаты
	Контрольный норматив Метание гранаты 500гр (девочки) Метание гранаты 700гр (мальчики)
Тема 1.5. Эстафетный бег	**Практические занятия**
	Контрольный норматив Эстафетный бег 4×200м (девочки) Эстафетный бег 4×400м (мальчики)
Тема 1.6. Челночный бег	**Практические занятия**
	Контрольный норматив Челночный бег 10×10м
Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по разделу 1. «Легкая атлетика»	
Раздел 2. Спортигры	
Тема 2.1. Изучение правил игры.	**Практические занятия**
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Стойка баскетболиста. Изучение т ведения баскетбольного мяча
	Изучение техники передач мяча от груди

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, само работа студентов, курсовая работа (проект)
1	*2*
	Совершенствование техники передач мяча от груди
Тема 2.2. Изучение элементов баскетбола.	Изучение техника ловли мяча одной и двумя руками
	Совершенствование техники ловли мяча одной и двумя руками
	Двусторонняя игра с заданием (передача и ловля мяча)
	Изучение техники броска по кольцу одной рукой сверху
	Совершенствование техники броска по кольцу одной рукой сверху
	Контрольный норматив Броски по кольцу со штрафной линии
Тема 2.3. Двусторонняя игра с заданием	**Практические занятия**
	Контрольный норматив Броски по кольцу со штрафной линии
Тема 2.4. Передача мяча от груди	**Практические занятия**
	Изучение техники выбивания и вырывания мяча
	Совершенствование техники выбивания и вырывания мяча
	Учебная игра
	Совершенствование изученных элементов баскетбола
	Контрольный норматив Техника выполнения передачи мяча от груди двумя руками
Раздел 3. Гимнастика	
Тема 3.1. Кувырок	**Практические занятия**
	Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Изучение техники
	Изучение техники выполнения кувырка назад
	Совершенствование техники выполнения кувырков
	Практические занятия
	Изучение техники выполнения стойки на руках с опорой на стену
	Совершенствование техники выполнения стойки на руках с опорой на стену
Тема 3.2. Акробатика	**Практические занятия**
	Изучение комбинации на акробатике.
	Совершенствование комбинации на акробатике. Комбинация на акробатике.
	Контрольный норматив Комбинация на акробатике
Тема 3.3. Опорный прыжок	**Практические занятия**
	Опорный прыжок. Изучение техники прыжка, ноги врозь по частям.
	Выполнение прыжка, ноги врозь в целом.
	Совершенствование прыжка, ноги врозь.
	Прыжок, ноги врозь .
	Контрольный норматив Прыжок ноги врозь
Тема 3.4. Комбинация на брусьях	**Практические занятия**
	Брусья. Изучение комбинации на брусьях по частям.
	Выполнение комбинации на брусьях в целом
	Совершенствование комбинации на брусьях
	Комбинация на брусьях
	Контрольный норматив Комбинация на брусьях
Раздел 4. Лыжная подготовка	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, само работа студентов, курсовая работа (проект)
1	*2*
Тема 4.1. Подготовительные упражнения	**Практические занятия**
	Техника безопасности на занятиях лыжной подготовки. Подбор инвентаря
	Строевые упражнения с лыжами
Тема 4.2. Техника ходов	**Практические занятия**
	Изучение техники одновременных ходов
	Совершенствование техники одновременных ходов
	Прохождение дистанции 3 км изученными ходами
	Изучение техники попеременно-двухшажного хода
	Совершенствование техники попеременно-двухшажного хода
	Преодоление препятствий
	Контрольный норматив Прохождение дистанции 3км изученными ранее ходами Прохождение дистанции 5км изученными ранее ходами
Всего	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, спортивной площадки.

Оборудование: спортивный инвентарь.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барчуков, И.Г. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебн. для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / И. С. Барчуков. М.: КноРус , 2015.

2. Григорьев, О.А. Теоретические основы спортивной подготовки и тренировки: учеб. пособ. / Григорьев О.А. – М.: Еврошкола, 2014.

Дополнительные источники:

1. Пехлецкий, Н.Н. Физическая культура для средних специальных учебных заведений: примерная программа / Н.Н. Пехлецкий, Г.И. Погодин, В.Г. Щербаков, Р.Л. Полтиевич. – М., 2015.

3. Пузырь, Ю.П. Примерная комплексная программа и методические рекомендации по предмету «Физическая культура» для учащихся профессиональных училищ / Ю.П. Пузырь, И.П. Залетаев и др. – М.: Школьная книга, 2014.

4. Холодов, Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта / Кузнецов В.С. – М.: Академия, 2015.

5. Журнал «Физкультура и спорт». ФиС: Золотая библиотека здоровья [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: http://www.fismag.ru от 20.12. 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	сдача контрольных нормативов
Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	тестирование, реферат

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ОК 01-07, ОК 09, 10 ЛР 1-25	• соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств Информационные технологии в профессиональной деятельности; • создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий; • использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет для решения задач профессиональной деятельности.	• правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств информационных технологии в профессиональной деятельности; • основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью современных программных средств; • возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития; • назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности; • базовые системные программные

		продукты и пакеты прикладных программ.

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[22](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**

22

Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[23] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[24](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

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	4
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация диф.зачета	

23
24

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, само работа обучающихся	
1	2	
Раздел 1. ИТ.		
Тема 1.1. Основные понятия. Применение ИКТ в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	1	Основные понятия об информации, информационных ресурсах и ИКТ. Примен профессиональной деятельности.
Тема 1.2. Правила техники безопасности (ТБ) и гигиенические требования при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	1	Основные правила ТБ и гигиенические требования при работе с ПК. Здоровье технологии при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности.
Тема 1.3. Аппаратное обеспечение ИКТ, применяемое в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	1	Общие принципы построения современных ПК. Структурная схема ПК. Назначен блоков и устройств. Периферийные устройства ПК, их применение в проф деятельности.
Раздел 2. Применение базовых программных продуктов, пакетов прикладных программ и ИТ в профессиональной деятельности.		
Тема 2.1. Текстовые процессоры в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	1	Технологии обработки текстовой информации. Обзор используемых программных прикладных программ, их применение в профессиональной деятельности.
	Практические работы	
	Создание деловых документов в текстовом процессоре. Форматирование страниц. Создание нумерованных и маркированных списков. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы. Создание текстового документа с элементами графических изображений. Рисование в текстовом процессоре с использованием встроенных средств. Вставка илл графического файла. Комплексное использование возможностей текстового процессора для создания документов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, п преподавателем. Подготовка к практическим занятиям с использованием ПК, опираясь на методические р преподавателя. Выполнение домашних заданий по темам. Доклад «Эволюция текстовых редакторов и процессоров». Реферат «Современные текстовые процессоры и их возможности». Презентация «Классификация текстовых процессоров».	
Тема 2.2. Электронные таблицы в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	Практические работы	
	Использование электронных таблиц для обработки данных. Ввод, редактирование, сохранен Относительная и абсолютная адресация. Подготовка простой таблицы. Работа с мастером функций. Решение типовых профессиональных задач. Построение рабочих графиков и диаграмм. Подготовка и форматирование прейскурантов и ведомостей. Упорядочивание материала с помощью списков. Поиск данных в списках. Сортировка и фил Анализ и обобщение данных в электронных таблицах. Комплексное использование возможностей электронной таблицы для обработки данных.	
Тема 2.3. Системы управления базами данных в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	
	Практические работы	
	Создание профессиональной однотабличной базы данных. Организация поиска данных в базе. Создание и применение фильтра. Формирование запросов и отчетов для однотабличной базы данных.	

	Разработка инфологической модели и создание структуры реляционной профессиональной б Формирование сложных запросов и отчетов.
Тема 2.4. Графические редакторы в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**
	Практические работы
	Создание рисунков в растровом графическом редакторе. Преобразование изображения в растровом графическом редакторе. Работа с фрагмент Монтаж рисунка из объектов. Создание рисунков в векторном графическом редакторе, входящем в состав текстового реда Создание профессионально ориентированных презентации на базе шаблона. Создание презентации с использованием собственных графических изображений. Вставка специальных объектов в презентацию, их настройка, работа с анимацией, презентации.
	Практические работы
	Использование сети Интернет для поиска информации. Пересылка писем по электронной почте и просмотр телеконференций.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Информатики и информационных технологий».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая не меловая доска;
- комплект учебно-наглядных пособий (учебники, комплекты лабораторных работ);

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- персональные компьютеры;
- принтер и сканер.

o **Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:**

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

o **Программное обеспечение:**

- текстовый редактор-конвертор Hieroglyph для перевода текстов из одной кодировки кириллицы в другую;
- текстовый редактор StarOffice Writer;
- программы для тестирования параметров соединения с Интернетом AnalogX HyperTrace, VitalAgent, Modemgph;
- интегрированные приложения для работы в Интернете Microsoft Internet Explorer, Сибкон Коммутатор, NeoPlanet, Opera, Интернет-утилита NetSonic, ускоряющая загрузку Web-страниц;
- менеджеры загрузки файлов Go!Zilla и Regent, FTP-клиенты AceFTP и CuteFTP, off-line браузеры WebDowloader и WebZip;
- программа русификации приложений ICQ, мультимедиа-проигрователи RealPlayer, Windows Media Player, WinAmp, MusicMatch Jukebox;
- звуковой редактор Cool Edit 2000;
- растровый графический редактор StarOffice Image;
- векторный графический редактор StarOffice Player;
- мульмедийных презентаций StarOffice Impress;
- проигрователь презентаций StarOffice Player;
- программы перевода единиц измерения Versaverter и Advanced Converter;
- калькуляторы Wise Calculator, NumLock Calculator (для произведения вычислений в различных системах счисления);
- система управления базами данных StarOffice Base.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Основная

- Уваров В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие для нач.проф.образования / В.М. Уваров, Л.А. Силакова , Н.Е.Красникова . – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

- Колмыкова Е. А., Кумскова И. А.. Информатика: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительная

- Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень. / Под ред. Н.В.Макаровой. – СПб.: Лидер, 2010.
- Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов сред.проф.образования. – М.: ИЦ «Академия», 2014.

- Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10

класса/ Н.Д. Угринович, – М. БИНОМ. Лаборатория знаний 2015.

- Горбунова Л.Н. и др. Здоровье и безопасность детей в мире компьютерных технологий и Интернет. – М.:СОЛОН-ПРЕСС, 2015.

Интернет-ресурсы

- http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92% Векторный графический редактор (Википедия)
- http://www.hairlife.ru/ Портал индустрии красоты
- http://moikompas.ru/compas/parikmaxer Портал парикмахерского искусства
- http://ru.wikipedia.org/wiki/%D2%E5 Текстовый редактор (Википедия)
- http://ru.wikipedia.org/wiki/%DD%EB%E5 Электронные таблицы (Википедия)
- http://ru.wikipedia.org/wiki/%D1%E8%F1 Системы управления базами данных (Википедия)
- http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%E0%F1 Растровый графический редактор (Википедия)
- http://wiki.vspu.ru/users/vampichka/сравнительная_характеристика_браузеров/index

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Экологические основы природопользования.» предназначена для изучения экологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

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

Экологические основы природопользования — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ЛР 1-25	• устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; • готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; • объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; • умения проанализировать	• получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания; • овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии

	техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека • готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; • умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; • умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; • овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; • применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; • умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; • умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;	современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; • развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации; • воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[25](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[26] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[27](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

25
26
27

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа[28]	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

28

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практи самостоятельная работа обучающи
1	2
Раздел 1. Экология и природопользование.	
Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды в России.	**Содержание учебного материала**
	Введение. Экологически неблагополучные регионы России, причины. Карта загрязнения
Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы.	**Содержание учебного материала**
	Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Понятие «охрана его составляющие. Локальные, региональные и глобальные проблемы человеческого фактора в решении проблем экологии. Научно-технический прогресс современную эпоху. Определение экологического кризиса. Основные причины э кризиса. Прогнозирование. Определение экологической катастрофы. Причины и вид
Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**
	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводст ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечес питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения че ресурсов.
	Практическая работа **Редкие животные и растения нашего региона**
Тема 1.4. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.	**Содержание учебного материала**
	Определение понятия «Природопользование». Основные аспекты охраны природы. правила охраны природы. Ресурсные циклы. Система управления отходами. Определ «Мониторинг окружающей среды».
Тема 1.5. Мониторинг окружающей среды.	**Содержание учебного материала**
	Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, ги земельных ресурсов. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюд факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозировани окружающей среды.
	Практическая работа **Определение качества воды**
Тема 1.6. Источники загрязнения, основные	**Содержание учебного материала**
	Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы
группы загрязняющих веществ в природных средах.	степени загрязнения. Классификация загрязняющих веществ. Определение степени з
Тема 1.7. Физическое загрязнение.	**Содержание учебного материала**
	Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружа Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными вещест окружающей среды. Понятие экологического риска.
	Практическая работ **Решение экологических ситуаций**
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Воздействие негативных экологических факторов на человека, проживающего в наш прогнозирование и предотвращение. Утилизация бытовых и промышленных отходов в нашем регионе
Раздел 2. Охрана окружающей среды	

Тема 2.1. Рациональное использование и охрана атмосферы.	**Содержание учебного материала**
	Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие нарушения газового баланса атмосферы. Химические и фотохимические превращен веществ в атмосфере. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферно очистные фильтры, безотходные технологии, защита от выхлопных газов автомобил городов и промышленных центров.
Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.	**Содержание учебного материала**
	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Р использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и заг Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотны водоснабжения. Экологические проблемы химии гидросферы.
Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.	**Содержание учебного материала**
	Полезные ископаемые и их распространение. Распределение и запасы минерального Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человеком. Исчерпаемо ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Охрана природн разработке минеральных ресурсов. Рекультивация и восстановление земель.
Тема 2.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.	**Содержание учебного материала**
	Почва, ее состав и строение. Роль почвы в круговороте веществ в природе. Хозяйств почв. Естественная и ускоренная эрозия почв. Система мероприятий по защите земе Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.

Раздел 3. Мероприятия по защите планеты.

Тема 3.1 Охрана ландшафтов.	**Содержание учебного материала**
	Охрана ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые территории. Антроп ландшафтов, их охрана.
Тема 3.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	**Содержание учебного материала**
	Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическ экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы влас рациональное природопользование. Организация рационального природопользовани
	Практическая работа Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпи благополучии населения».
Тема 3.3. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.	**Содержание учебного материала**
	Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и жи ландшафтов. Социальные вопросы экологического воспитания и образования по поколения. Природоохранное просвещение и экологические права населения
Тема 3.4. Международное сотрудничество в	**Содержание учебного материала**
	История международного природоохранного движения. Природоохранные межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране приро
	Контрольная работа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экологии.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся.
- Рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- Мультимедиа проектор; экран.
- Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

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

Основная литература:

9. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. Учебное пособие для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень). 10— 11 классы. — М., 2014.
11. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. — М., 2014

***Дополнительная литература*:**

— Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
— Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет - ресурсы:

www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).
www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).
www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

– 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы** **контроля и оценки** **результатов обучения**
В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающиеся должны достичь следующих результатов: ***личностные*:** • устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; • готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; **4.** объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; • умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; - готовность самостоятельно добывать новые для направленности, используя для этого доступные источники информации; • умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; • умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; ***метапредметные*:** - овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; ***предметные*:**	1 . Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы. 2. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ по темам разделов - тестирования; - домашней работы; - отчѐта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции себя сведения экологической сообщение). - фронтального опроса; - устного зачета; - письменного зачета; - защиты реферата; - самостоятельной работы с книгой и другими материалами. 3. Итоговая аттестация в форме зачѐта.

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалан развития

общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

- сформированность способности к выполнению проектовэкологическиориентированной

социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Индивидуальная: контроль при выполнении практических работ.
создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий;	Индивидуальная: контроль при выполнении практических работ, индивидуальных творческих заданий.
использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет для решения задач профессиональной деятельности.	Индивидуальная: контроль при выполнении практических работ, индивидуальных творческих заданий.
Знания:	
правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Комбинированная: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов.
основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью современных программных средств;	Комбинированная: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых практических заданий, заслушивание докладов и рефератов.
возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;	Комбинированная: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых практических заданий, заслушивание докладов и рефератов.
назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности;	Комбинированная: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых практических заданий, заслушивание докладов и рефератов.
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.	Комбинированная: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых практических заданий, заслушивание докладов и рефератов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии среднего профессионального **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» относится к предметам и курсам по выбору.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование культуры экономического мышления и базовых компетенций в области экономической и финансовой грамотности, необходимых для ориентации и социальной адаптации учащихся к происходящим изменениям в жизни общества.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 1-25	- *управлять деньгами; учитывать движение денежных средств;* *- применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму* *46. организацией собственного бизнеса;* • *применять различные способы распределения денег между сбережениями и расходами, критически рассматривать возможности в сфере планирования личного бюджета, бюджета семьи;* • *применять способы обоснования выбора конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы;* • *рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;* • *определять разницу между личным и производственным потреблением;* • *применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;* • *применять инструменты страхования своих действий по управлению бюджетом и личными финансами.*	• *функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;* • *основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью* • *основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;* • *основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;* • *условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере;* ▪ *основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;* ▪ *основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации;* ▪ *основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы;*

Личностные результаты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в	**ЛР 6**

социальной поддержке и волонтерских движениях.	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[29](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[30] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[31](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды вне учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*

29
30
31

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*34*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*8*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа	2
Подготовка заданий по теме: *Выполнение презентаций по темам.* *Составление конспектов.* *Словарная работа.* *Составление таблиц, схем, диаграмм.*	
Промежуточная аттестация в форме *контрольной работы*	

2.2 Тематический план (очная форма обучения)

Наименование разделов и внеурочных тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час.)	Количество аудито		
		Всего	Теоретические занятия	
Раздел 1. Финансовые услуги, инструменты сбережения и инвестирования	4	4	2	
Раздел 2. Банки: услуги и продукты	4	4	2	
Раздел 3. Потребительское страхование	3	3	2	
Раздел 4. Недвижимость как инструмент сбережения и инвестирования	3	3	4	
Раздел 5. Фондовый рынок	4	4	2	
Раздел 6. Инвестиции	4	4	2	
Раздел 7. Анализ финансовой информации	4	4	4	
Раздел 8. Электронные финансы	3	2	2	
Раздел 9. Основы финансовой безопасности	3	2	3	
Раздел 10. Налогообложение физических лиц	4	4	3	
Всего	**36**	**34**	**26**	

2.3 Содержание учебной дисциплины

Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические з самостоятельная работа обучающихся
Тема 1. **Финансовые услуги, инструменты сбережения и инвестирова-ния**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	1.1 Общая классификация финансовых услуг и продуктов. Обзор услуг и инструментов под разные потребительские задачи и этапы жизненного цикла человека. Место финансовых услуг жизни человека.
	Практические занятия
	Тестовое задание.
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 1. Составить конспект
Тема 2. **Банки: услуги и продукты**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	2.1. Обзор сегмента рынка банковских услуг, основные понятия, три основные функции банков (расчеты, кредитование, аккумулирование денежных средств).
	Практические занятия
	Основные финансовые вычисления, необходимые потребителю в работе с банковскими услуга
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 2. Составить диаграмму
Тема 3. **Потребительское страхование**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	3.1. Обзор рынка страховых услуг, основные понятия. Законы и нормативные акты, страхование которые регулируют отношения государства, страховщика и клиента. Страховые компании, профессиональные объединения страховщиков.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 3. Составить таблицу
Тема 4. Недвижи- **мость как инструмент сбережения и**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	4.1 Обзор основных форм жилищного инвестирования (ипотека, жилищные кооперативы, долевое строительство).
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 4. Выполнить презентацию
Тема 5. Фондовый **рынок**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	5.1 Обзор услуг и продуктов на рынке ценных бумаг, общие понятия, структура. Нормативные акты, которые регулируют отношения государства, профессиональных участников фондового рынка и потребителей услуг.
	Практические занятия
	Расчет дохода по ценным бумагам.
	Составить схему
Тема 6. Инвестиции	**Содержание учебного материала**
	6.1 Объем аудиторной нагрузки
	Цели инвестирования. Пенсионный возраст и государственное пенсионное обеспечение. Негосударственные пенсионные фонды.
Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**
	Словарная работа
Тема 7. Анализ **финансовой информации**	**Содержание учебного материала**
	7.1 Объем аудиторной нагрузки
	Обзор структуры финансовой информации. Индексы и другие публичные индикаторы. Обзор инструментов анализа.
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 7. Выполнить доклад
Тема 8. Электронные **финансы**	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	8.1Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи и платежные терминалы. Интернет-банкинг и пластиковые карты.

	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 8 Выполнить презентацию
Тема 9. Основы финансовой безопасности	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	9.1 Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – документ на рынке финансовых услуг.
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 9. Составить конспект

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**
Тема 10. Налогообложение физических лиц	**Содержание учебного материала**
	Объем аудиторной нагрузки
	10.1 Налог на доходы физических лиц и его роль в развитии экономики и общества.
	Практические занятия
	Расчет НДФЛ.
	Примерная тематика домашних работ обучающихся при изучении темы 10 Решить задачи
Итого:	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Средства обучения учебного кабинета:

− методические указания к выполнению учебных элементов.

− демонстрационные пособия: бланки документов (договора, налоговая отчетность)

Технические средства обучения: слайд-проектор, компьютер, проекционный экран, музыкальные колонки.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- Ученические столы;
- Стулья ученические;
- Классная доска;
- Шкафы для хранений пособий;
- Стол для компьютера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

20. Галанов В.А. Основы банковского дела: Экономика и управление. - М.: Форум-Инфра-М, 2015.

21. Галанов В.А. Финансы, денежное обращение и кредит : Учебник - М.:ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016 - 416С.

Дополнительные источники:

- Азрилиян А.Н. Большой экономический словарь. – М.: Институт Новой экономики, 2014.
- Архипов А.П. Страхование**. –** М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.
- Астахов П.А. Пенсионер: юридическая помощь с вершины адвокатского профессионализма / 5-е изд. – М. : Эксмо, 2016.
- Белянинова Ю.В Как получить большую пенсию/ Белянинова Ю.В, Захарова Н.А., Удалова Н.М. – М. : Эксмо, 2012.

2015. 56**.**

Белянинова Ю.В. Пенсии: назначение и оформление. – М.: Изд. «Эксмо»,

5. Берзон Н.И. Фондовый рынок: Учеб. пособие для высш. учебн. зав. экон. профиля / Гос. унив. – Высшая школа экономики. Высшая школа менеджмента. – М.: Вита-пресс, 2014.

6. Гинзбург А.И. Страхование: Учебное пособие. – СПб.: Изд-во Питер, 2015.

Горяев А., Чумаченко В. «Финансовая грамота», спецпроект Российской экономической школы по личным финансам. М.: 2014.

7. Думная Н.Н. и др. Зачем нужны страховые компании и страховые услуги. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016.

8. Мальцев В.А. Финансовое право. – Учебник, 2015.

9. Нариньяни А. Беспроцентный кредит: Шокирующая правда о беспроцентных кредитах в России. – Издательство: АСТ: Funky Inc, 2015.

– Носова С. С. Основы экономики - учебник. – М.: Владос, 2014. - 271с.

Основы страховой деятельности: Учебник. Федорова Т.А. – М.: Изд-во БЕК, 2016.

- Паранич А.В. 170 вопросов финансисту. Российский финансовый рынок. – М.: Smart Book, 2015.

12. Паранич А.В. Личный финансовый план, М.: И-трейд, 2015.

12. Пособие Пенсионного фонда РФ «Для учебы и жизни – все о будущей пенсии» Издание №1 – М. 2014.

13. Розанов Н.М. Банк: от клиента до президента. – М.: ВТА-ПРЕСС, 2015.
14. Рудская Е.Н. Финансы и кредит : Учебное пособие / Е.Н. Рудская. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 570с.
15. Середа К.Н. «Пенсия на носу»: Новый расчет и оформление с изменениями и дополнениями в соответствии с законодательными актами. Серия Консультирует юрист» / Изд. 6 Ростов-на-Дону: Изд. Феникс, 2015.

16. Финлейн С. Управление потребительским кредитованием. Как банкам привлечь клиентов и при этом не потерять на плохих кредитах. – Издательство «Гревцов букс», 2016.

17. Худолеев В. В.. Налоги и налогообложение - учебное пособие. - М : Форум-Инфра-М, 2014. - 320с.

18. Хиггинс Р.С. Финансовый анализ: инструменты для принятия бизнес-решений. 8-е изд. – М.: Диалектика, Вильямс, 2015.

19. Шахов В.В. Страхование. – М.: Финансы и статистика, 2015.

Интернет-ресурсы:

○ Вопросы Современной Экономики, электронный научный журнал [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://economic-journal.net/index.php/CEI/issue/view/14 (Дата обращения: 04.02.2017 г.)

○ Хвесеня, Н. П.. Методика преподавания экономических дисциплин: учебно-методический комплекс / Н. П. Хвесеня, М. В. Сакович. - Минск : БГУ. - 116

— 2016 г. [Электронный ресурс] / Электронные данные. – Режим доступа: http://knigi.link/prepodavaniya-metodiki/metodika-prepodavaniya-ekonomicheskih.html,

свободный (Дата обращения: (01.02.2017 г.)

Дополнительные интернет ресурсы:

– Федеральный закон «О рынке ценных бумаг» от 22.04.1996 N 39-ФЗ [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://base.garant.ru/10106464/ , (Дата обращения: 04.02.2017 г.)

– Федеральный закон «О банках и банковской деятельности» от 02.12.1990 N 395-1. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://base.garant.ru/10105800/ , (Дата обращения: 04.02.2017 г.).

– Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 N 208-ФЗ. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://base.garant.ru/10105712/, (Дата обращения: 04.02.2017 г.).

- Закон РФ «Об организации страхового дела в Российской Федерации» от27.11.1992 N 4015-1. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://base.garant.ru/10100758/ , (Дата обращения: 04.02.2017 г.).

- Федеральный закон «О негосударственных пенсионных фондах» от 07.05.1998 N 75-ФЗ. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://base.garant.ru/12111456/, (Дата обращения: 04.02.2017 г.).

- Сайт Банка России. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://www.cbr.ru/.(Дата обращения: 04.02.2017 г.).
- Финансовая видеоэциклопедия. [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://www.incomepoint.tv/. (Дата обращения: 04.02.2017 г.).

- Сайт «Финансовая грамота». [Электронный ресурс] / Электронные данные. Режим доступа: http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-i-sberezheniya.

(Дата обращения: 04.02.2017 г.).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	*Характеристики демонстрируемых знаний*	*Чем и как проверяется*
В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*: - функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами; - основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью	90-100 % правильных ответов – «5»; 70- 89% правильных ответов – «4»; 50-69 % правильных ответов – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач
- основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы; - основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;	90-100 % правильных ответов – «5»; 70- 89% правильных ответов – «4»; 50-69 % правильных ответов – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач
- условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере; - основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;	90-100 % правильных ответов – «5»; 70- 89% правильных ответов – «4»; 50-69 % правильных ответов – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач
- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации; - основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы.	90-100 % правильных ответов – «5»; 70- 89% правильных ответов – «4»; 50-69 % правильных ответов – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	90-100 % правильных ответов – «5»; 70- 89% правильных ответов – «4»; 50-69 % правильных ответов – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*: - управлять деньгами; учитывать движение денежных средств; - применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса;	90-100 % правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70- 89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69 % правильных ответов и выполненных действий – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, демонстрация умения ориентироваться в особенностях финансового поведения потребителей, применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса

- применять различные способы распределения денег между сбережениями и расходами, критически рассматривать возможности в сфере планирования личного бюджета, бюджета семьи;	90-100 % правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70- 89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69 % правильных ответов и выполненных действий – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, демонстрация умения осуществлять различные способы распределения денег между сбережениями и расходами
- применять способы обоснования выбора конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы;	90-100 % правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70- 89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69 % правильных ответов и выполненных действий – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, демонстрация умения применять способы обоснования выбора конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы;
- рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов; - определять разницу между личным и производственным потреблением;	90-100 % правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70- 89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69 % правильных ответов и выполненных действий – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, демонстрация умения рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса
- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса; - применять инструменты страхования своих действий по управлению бюджетом и личными финансами.	90-100 % правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70- 89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69 % правильных ответов и выполненных действий – «3»; менее 50 % - «2»	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, демонстрация умения применять инструменты инвестирования ресурсов, страхования своих действий по управлению бюджетом и личными финансами

Контроль формируемых профессиональных и общих компетенций

Формируемые профессиональные и общие компетенции	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	*Проверка самостоятельной работы обучающихся,* *Экспертная оценка результатов выполнения исследовательских работ по учебным элементам* *Анализ результатов наблюдения (по заданным показателям) за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных*

	заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	*Анализ результатов наблюдения (по заданным показателям) за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий* *Оценка качества выполнения тестовых заданий, фронтальный опрос*
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий* *Анализ результатов самостоятельной и практической работы*
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в малых группах при решении проблемных, нестандартных ситуаций при постановке учебной задачи.* *Тестирование, позволяющее оценить возможности индивида брать на себя ответственность*

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий* *Анализ результатов самостоятельной и практической работы*
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий при проведении защит творческих работ, презентаций.*
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий* *Анализ результатов самостоятельной и практической работы*
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	*Анализ результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе выполнения ими учебных заданий* *Анализ результатов самостоятельной и практической работы*

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с

ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. ОП.13 Основы корпоративной культуры.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Цель изучения дисциплины: овладение студентами современными представлениями о корпоративной культуре, методах ее диагностики и коррекции, использования корпоративной культуры для укрепления имиджа организации, повышения ее цельности.

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ОК 01-07 ОК 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 1-25	• формировать корпоративную культуру с помощью изученных технологий; • транслировать ценности внутри организации; • использовать корпоративную культуру для укрепления имиджа организации. • формировать команду для решения поставленных целей.	• знать теоретические основы и закономерности развития и функционирования корпоративной культуры; • современные методы ее диагностики; • основные элементы корпоративной культуры; • факторы, влияющие на особенности корпоративной культуры; • направления и формы работы по формированию корпоративной культуры;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

из нее лабораторно-практических занятий 12 часов.

самостоятельной работы обучающегося 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	**34**
В том числе:	
Практические занятия	**12**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	**2**
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы корпоративной культуры»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обуча	
1	2	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	**Содержание учебного материала**	
	1	Понятие корпоративной культуры. Предмет, задачи дисциплины.
	2	Типы корпоративных культур.
	Практическое занятие №1.	
	1	Разработка элементов корпоративной культуры на примере организации.
Тема 1.2. Культура общения	**Содержание учебного материала**	
	1	Культура общения, деловое письмо.
	2	Деловое общение посредством визитных карточек.
	Практическое занятие №2.	
	1	Техника ведения телефонных переговоров.
Тема 1.3. Фирменный стиль и одежда	**Содержание учебного материала**	
	1	Фирменный стиль и одежда.
	Практическое занятие № 3	
	Самопрезентация при поступлении на работу (резюме)	
Тема 1.4. Формирование корпоративной культуры.	**Содержание учебного материала**	
	1	Психологический климат. Командообразование.
	Практическое занятие № 4	
	Умение работать в команде.	
Тема 1.5. Социально-психологические основы	**Содержание учебного материала**	
	1	Социально-психологические основы влияния и убеждения
	2	Конфликты и пути их преодоления
	3	Управление стрессом.
	Практическое занятие № 5	
	1	Решение ситуационных заданий.
Тема 1.6. Диагностика корпоративной культуры	**Содержание учебного материала**	
	1	Диагностика корпоративного поведения

	Практическое занятие № 6	
	Анализ корпоративного поведения конкретной организации	
	Самостоятельная работа обучающихся.	
	Подготовка к итоговому занятию	
Итоговая аттестация в форме контрольной работы **Итого:**		

– УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

17. Баранова И. П. Организационное поведение : учеб.пособие. — М.: Маркет ДС Корпорейшн, 2015. — 166 с.
18. Жуков Ю. М. Технологии командообразования: учеб.пособ. / Ю. М. Жуков,
19. А. В. Журавлев, Е. Н. Павлова. — М.: Аспект-Пресс, 2016. — 320 с.
20. Капитонов Э. А. Корпоративная культура: теория и практика / Э. А. Капитонов,
21. Г. П. Зинченко, А. Э. Капитонов. — М.: Альфа-Пресс, 2015. — 351 с.
22. Кузнецов И. Н. Корпоративная культура : учеб. пособие / [авт.-сост. И. Н. Кузнецов]. —Минск: Кн. Дом, 2016. — 303 с.
23. 9. Персикова Т. Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура. — М.: Логос, 2016. — 224 с.
24. 10. Спивак В. А. Организационное поведение : учеб.пособие. — М.: Эксмо, 2015. — 639 с.

Дополнительная литература

22. Гершун А. Технологии сбалансированного управления / А. Гершун, М. Горский. — М.: Олимп-Бизнес, 2015. — 413 с.
23. Гончарова Н. Е. Организационная культура. — М. : Приор, 2017. — 207 с.
24. Гэлэгер Р. Душа организации: Как создать успешную корпоративную культуру / Ричард Гэлэгер ; пер. с англ. В. Каменской; ред. С. Воробьев. — М.: Деловая кн., 2017. — 348 с.
25. Кондратьев В. В. HR-инжиниринг: как построить современную модель организации деятельности персонала / В. В. Кондратьев, Ю. А. Лунев. — М.: Эксмо, 2015. — 511 с.
26. Организационная культура : учебник / под ред. Н. И. Шаталовой. — М.: Экзамен, 2015.— 653 с.
27. Перминова С. Культура фирмы / С. Перминова, Г. Тульчинский. — М.: Алетейя, 2014. —292 с.
28. Психология управления персоналом / под ред. А. В. Батаршева. — М., 2015.
29. Рудинская Е. В. Корпоративный менеджмент : учеб.пособие / Е. В. Рудинская,С. А. Яромич. — Киев: Эльга, 2017. — 413 с.
30. Семенов Ю. Г. Организационная культура : учеб.пособие. — М.: Логос, 2017. — 255 с.
31. Субочев Н. С. Организационная культура гражданской службы и социальное развитие региона. — Волгоград: изд-во ВАГС, 2016. — 259 с.
32. Фопель К. Команда: консультирование и тренинг организаций / пер. с нем. — М.: Генезис, 2016. — 395 с.
33. Шейн Э. Х. Организационная культура и лидерство : учебник / пер. с англ. ; под ред. Т. Ю. Ковалевой. — 3-е изд. — СПб.: Питер, 2016. — 330 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь*:* формировать корпоративную культуру с помощью изученных технологий;	выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.)
транслировать ценности внутри организации;	
использовать корпоративную культуру для укрепления имиджа организации;	
формировать команду для решения поставленных целей	
Знать*:* знать теоретические основы и закономерности развития и функционирования корпоративной культуры;	Тестирование, практические занятия. Рефераты, Решение ситуационных задач, рефераты, Составление структурных схем
современные методы ее диагностики;	
основные элементы корпоративной культуры;	
факторы, влияющие на особенности корпоративной культуры;	
направления и формы работы по формированию корпоративной культуры	

1.1. Область применения программы

Программа учебного дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы дополнительного профессионального образования.

Программа учебного курса может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 1-25	– осуществлять поиск и анализ информации о рынке труда; – анализировать рынок труда региона и с учетом результатов проведенного анализа вносить коррективы в построение своей профессиональной карьеры; – составлять собственный план карьерного роста; – оперативно и эффективно решать социально-профессиональные задачи; – вырабатывать личную стратегию и тактику поиска работы, продвижения себя на рынке труда; – оформлять документы, необходимые для трудоустройства; – владеть эффективными способами делового общения; – поддерживать собственную профессиональную конкурентоспособность на всех этапах профессиональной карьеры; – адаптироваться на рабочем месте.	– закономерности и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов, перечень наиболее востребованных профессий; – формы занятости, типы и виды безработицы; – пути построения профессиональной карьеры, способы поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры; – эффективные способы поиска работы, делового общения; – пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций. – формы и способы адаптации на рабочем месте.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1. Объем учебного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*34*

в том числе:	
практические работы	*12*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме ***контрольной работы***	

2.2. Тематический план и содержание учебного курса
«Эффективное поведение на рынке труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)
1	2
Раздел 1. Основные понятия и направления анализа рынка труда	
Тема 1.1. Понятие «рынок труда»	Содержание учебного материала
	Понятие «рынок труда». Рабочая сила как товар. Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное населени Стадии движения рабочей силы. Понятие «спрос и предложение» на рынке труда. Безработица, ее типы, виды
Тема 1.2. Современный рынок труда и его особенности	Содержание учебного материала
	Общая характеристика современного рынка труда в России. Молодежь на рынке труда. Мировые и российс тенденции развития рынка труда (по уровню подготовки специалистов). Потребности отрасли промышленно в квалифицированных кадрах. Конкуренция на рынке труда.
Тема 1.3. Современная ситуация на рынке труда в Тамбовской области и перспективы ее развития	Практическая работа №1 «Анализ современной ситуации на рынке труда в регионе»
	Самостоятельная работа обучающихся Стратегия социально-экономического развития Тамбовской области на период до 2020 года (изучение разд «основные тенденции развития секторов экономики», подготовка сообщений)
Раздел II. Профессиональная деятельность и профессиональная карьера	
Тема 2.1. Профессиональная деятельность и ее субъект	Содержание учебного материала
	Типы и виды профессиональной деятельности. Режимы профессиональной деятельности: работа по най самозанятость, предпринимательство и др. Профессиональная деятельность в государственном и част секторах. Индивидуальная трудовая и творческая деятельность. Психологическая готовность профессиональной деятельности. Характеристика профессий и специальностей с точки зрения гаран трудоустройства («вечные» профессии и специальности, обслуживающие насущные потребности челове «сквозные», «десантные», «перспективные», «свободные» профессии и специальности для реж самозанятости).
	Практическая работа №2 Семинар «Психологическая готовность к профессиональной деятельности»
3Тема 2.2. Профессиональная карьера	Содержание учебного материала
	Понятие «профессиональная карьера». Типы и виды профессиональных карьер. Типы личности человек выбор типа и вида профессиональной карьеры. Планирование и реализация профессиональной карьеры. Ф развития профессионала. Учет потребностей рынка труда и формирование, совершенствова профессионально-важных деловых и личных качеств.
Раздел III. Технология трудоустройства	
Тема 3.1. Эффективные	Содержание учебного материала

способы поиска работы	Профессиональные цели будущих специалистов, источники информации об имеющихся рабочих мест Эффективные способы поиска работы: непосредственное обращение к работодателю, участие в презентац компаний и ярмарках вакансий, публикации о вакансиях в СМИ, сайтах компаний – работодател использование данных информационного банка вакансий, получение индивидуальных консультаций государственных службах занятости, обращение в кадровые агентства, коммерческие фирмы, занимающи трудоустройством, использование личных связей, собственные объявления в СМИ и глобальной сети Интерн телефонные звонки потенциальным работодателям.
Тема 3.2. Межличностное взаимодействие в ситуации трудоустройства	Содержание учебного материала
	Продуктивные приемы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства. Собеседовани работодателями. Основные вопросы к кандидату при приеме на работу и технология ответов. Анкета при прие на работу. Телефонные переговоры с работодателем, техника их ведения. Подготовка к интервью работодателем. Внешний вид соискателя вакансии. Манеры поведения и речи, впечатление. Самопрезента работника: способы и приемы подачи себя в «выгодном свете».
	Практическая работа № 3 Ролевая игра «Прием на работу».
	Практическая работа № 4 Анализ конфликтных ситуаций при трудоустройстве, пути их предотвращения и разрешения. Практическая работа № 5 Проектирование индивидуальных моделей в затруднительных ситуациях взаимодействия. Практическая работа № 6 Работа с психологическими профессиональными тестами, решение конфликтных ситуаций.
Тема 3.3. Документы, необходимые для трудоустройства	Содержание учебного материала
	Подбор и оформление документов. Официальные документы (паспорт, документ об образовании, трудо книжка, права, свидетельства, сертификаты). Автобиография, профессиональное резюме, поисковое писы работодателю, основные правила их разработки и оформления. Характеристика соискателя вакансии. Основн требования к содержанию и оформлению рекомендательных писем и писем-напоминаний. Деловое письм послужным списком кандидата.
Раздел IV. Адаптация на рабочем месте	
Тема 4.1. Условия адаптации и профессионального роста	Содержание учебного материала
	Понятие «адаптация». Виды адаптации: социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабоч месте. Формы и способы адаптации. Основные черты эффективной адаптации. Роль коммуникатив компетенции. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.
	Контрольная работа по курсу «Эффективное поведение на рынке труда»
	Все

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного курса не требует наличия специализированного кабинета и может проводиться в любом учебном кабинете, имеющем:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебному курсу;
- технические средства обучения.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Алашеева С.Ю., Зубова Е.Т., Кирюшина Т.Н., ПосталюкаН.Ю.Эффективное поведение на региональном рынке труда. – Самара, 2017;
- Рынок труда: Учебник. / под ред. Проф. В.С. Булаева и проф. Н.А. Иволгина. – М., Наука. 2017;
- Рофе А.И. Управление человеческими ресурсами. – М., МИК, 2016;
- Кузнецова И.В., Филина С.В. Эффективное поведение на рынке труда: Учебно-методическое пособие для выпускников. – М.: Экзамен, 2016.

Дополнительные источники:

- Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие для выпускников профессиональных учебных заведений. Ярославль, 2017;
- Книбель Х. Правильно ли я веду себя при устройстве на работу. М., 2015;
- Хлопова Т.В. Конкурентоспособность работника предприятия. // Трудовое право, 2015;

Интернет-ресурсы:

1.http://azps.ru/handbook/p/prog477.html
2. http://www.career-st.ru/specialist/docladi/5
3.http://yandex.ru/yandsearch?text=
4.http://www.stavkub.ru/proekty-skjub/o-proffessii-i-karere/vistavka/razdel13/kniga1
5.http://www.tatiana.lact.ru/e/329024-oanovyi-effektivnogo-povedeniya-na-ryinke-trud

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Контрольи оценка результатов освоения учебного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров, тестирования, ролевых игр, контрольных и зачетных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий для самостоятельной внеаудиторной работы (анализ, исследование и др.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Поиск и анализ информации о рынке труда	Практическая работа
Составление плана собственного карьерного роста	Практическая работа, Психологические тесты
Разработка личной стратегии и тактики поиска работы	Практическая работа, разработка мероприятий по поиску информации о вакансиях
Владение эффективными способами делового общения и продвижения себя на рынке труда	Ролевая игра
Подбор и оформление документов, необходимых для трудоустройства	Практическая работа, составление автобиографии, профессионального резюме, делового письма с послужным списком кандидата.
Предотвращение и разрешение конфликтных	Практическая работа, психологические

ситуаций при трудоустройстве	профессиональные тесты
Знания:	
Закономерности и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов	Поиск информации, составление анализа
Перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости, типы и виды безработицы	Внеаудиторная самостоятельная работа
Эффективные способы поиска работы	Анализ информационных источников
Источники информации о вакансиях и обучении	Внеаудиторная самостоятельная работа (анализ информации)
Правила подбора и оформления документов, необходимых для трудоустройства	Практическая работа, составление автобиографии, резюме
Пути предотвращения и разрешения конфликтов	Практическая работа. Тестирование, психологические тесты
Формы и способы адаптации на рабочем месте	Анализ ситуаций, семинар

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ПМ 01»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и	**ЛР 4**

профессионального конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[32](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[33] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[34](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

32 Разрабатывается ФУМО СПО.

33 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

34 Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 540
Из них на освоение МДК 01.01 - 36
МДК 0.02 - 180
на практики учебную 72
производственную 252.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятель ная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числ е лабораторны х и практическ их занятий, часов	Учебная	Производс твенная	
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**МДК 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**36**	**34**	18	-	-	2
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**180**	**170**	70	-	-	10
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	**72**			**72**		
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	**252**				**252**	
	Всего:	**540**	**20**	88	**72**	**252**	**12**

- ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала,** ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	**Объем в часах**
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		***36***
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		***36***
Тема 1.1. *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***2***
	• Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	• Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). • Правила составления заявки на сырье. • Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. • Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 1. Профессиональная терминология повара	*2*
	Практическое занятие 2. Составление заявки на сырье	*2*
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*	***Содержание***	***4***
	– Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	– Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	– Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	*2*
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	*2*
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из*	***Содержание***	***6***
	25. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	26. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	27. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	

них	28. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	*2*
	Практическое занятие 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	*2*
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***4***
	– Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	– Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	– Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	*2*
	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	*2*
	Практическое занятие 9. Составление инструкций по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	*2*
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1: – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. – Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 2. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**		***180***
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***180***
Тема 2.1 *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*	***Содержание***	***18***
	• Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	• Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	

	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	• Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	*2*
	Практическое занятие 2. Обработка, нарезка капустных, луковых овощей. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	*2*
	Практическое занятие 3. Обработка, нарезка плодовых овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	*2*
	Практическое занятие 4. Обработка, нарезка салатно-шпинатных, десертных и консервированных овощей и зелени.	*2*
	Практическое занятие 5. Обработка грибов.	*2*
	Практическое занятие 6. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из овощей. Использование отходов овощей.	*2*
Тема 2.2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***8***
	34. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	35. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	36. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	37. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*	***Содержание***	***24***
	• Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	• Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	• Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***22***
	Практическое занятие 7. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	Практическое занятие 8. Обработка чешуйчатой рыбы.	2
	Практическое занятие 9. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
	Практическое занятие 10. Обработка осетровой рыбы.	2
	Практическое занятие 11. Приготовление рыбных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых)	2
	Практическое занятие 12. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы.	2
	Практическое занятие 13. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов и сроки их хранения. Использование рыбных отходов.	2
	Практическое занятие 14. Обработка нерыбного водного сырья.	2
	Лабораторная работа 1. «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, зразы, фрикадельки)	6
Тема 2.4 *Обработка, подготовка мяса,*	***Содержание***	***8***
	– Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	

мясных продуктов	– Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	– Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	– Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	
	• Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	• Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***26***
	• Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***24***
	Практическое занятие 15. Механическая кулинарная обработка мяса.	*2*
	Практическое занятие 16. Кулинарный разруб говяжьей туши.	*2*
	Практическое занятие 17. Кулинарный разруб и обвалка бараньей и свиной туши.	*2*
	Практическое занятие 18. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.	*2*
	Практическое занятие 19. Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.	*2*
	Практическое занятие 20. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее.	*2*
	Практическое занятие 21. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	*2*
	Практическое занятие 22. Обработка субпродуктов.	*2*
	Практическое занятие 23. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения.	*2*
	Лабораторная работа 2. «Приготовление полуфабрикатов из мяса (тушеное мясо, зразы отбивные, азу)»	*6*
Тема 2.6 *Обработка домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	
	20. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	***6***
	21. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 *Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	
	— Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	— Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***10***
	— Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическое занятие 24. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	*2*
	Практическое занятие 25. Заправка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов.	*2*
	Практическое занятие 26. Обработка субпродуктов птицы, дичи, кролика. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения	*2*
	Лабораторная работа 3. . «Заправка птицы без иглы. Приготовление полуфабрикатов из птицы (котлеты натуральные, рагу)»	*6*
Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и		***10***

приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** - Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. - Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. - Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	***72***

- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. - Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** - Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы,	***252***

нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. - Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. - Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. - Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	***540***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Оборудованы стенды:
1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:
1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»
1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10.Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13.Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.
В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

- **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные

и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

- Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- http://docs.cntd.ru/document/1200103455
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://docs.cntd.ru/document/901864836
- 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://docs.cntd.ru/document/901793598
- Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 **(Договор №77 от 26.03.2018).** — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104857
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9llOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5lF9Y5iV9QoX6y8/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа:https://docs.google.com/document/d/16ORdXlS3kdEIOnAydlDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQrI5AHtsijPbF5LTE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAlS4nnLc/edit

- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2 Дополнительные источники:

- Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
- Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
- Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
- Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
- Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
- Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
- Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
- Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чи (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* **5.** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборуд производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и с приготовления полуфабрикатов); **6.** рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инв посуды, инструментов, сырья, материалов; **7.** соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чи охраны труда, техники безопасности; **8.** своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; **9.** рациональный выбор и адекватное использование моющ дезинфицирующих средств; **10.** правильное выполнение работ по уходу за весоизмерите оборудованием; **11.** соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма организации хранения кухонной посуды и производственного инв инструментов инструкциям, регламентам; **12.** соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья челове (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); **13.** соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологич оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерит приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, труда, санитарии и гигиене; **14.** правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей **15.** точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продукт **16.** соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов о грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, дом птицы, дичи, кролика: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продукт - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и пригото полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и пригото полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических з т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его коли требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение про обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбр соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабр стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органичес неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответс требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чисто работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хр ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязат

	дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем ме холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использ оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрик взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональ емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для от на вынос
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улуч плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в ко профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых зад - оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведени профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	- адекватность, применения средств информатизации и информационн технологий для реализации профессиональной деятельности

профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произне высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессион деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои де (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомы интересующие профессиональные темы

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ПМ 02»

a. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

i. *Перечень общих компетенций и личностых результатов*

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

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

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[35](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[36] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[37](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

35 Разрабатывается ФУМО СПО.

36 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

37 Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 738 ч.

Из них на освоение МДК 02.01 – 36 ч.

МДК 02.02 – 270 ч.

практики учебную 144 ч.

производственную – 288 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа[38]
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, час	Производственная, час	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	***МДК 02.01*** ***Раздел модуля 1.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*36*	*34*	*16*	-	-	*2*
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	***МДК 02.02*** ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	*48*	*46*	*26*	-	-	*2*
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	*36*	*34*	*10*	-	-	*2*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	*48*	*46*	*18*	-	-	*2*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	*36*	*34*	*12*	-	-	*2*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	*44*	*42*	*14*	-	-	*2*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	*58*	*56*	*20*	-	-	*2*
ПК	*Учебная практика*	*144*			*144*	-	-

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

2.1-2.8							
ПК 2.1-2.8	*Производственная практика*	*288*			-	*288*	-
	Всего:	***738***	***270***	*116*	***144***	***288***	***14***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем в часах***
1	***2***	***3***
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		***36***
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		***36***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	
	– Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. – Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. – Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 1. Способы тепловой кулинарной обработки.	*2*
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*	***Содержание***	
	– Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. – Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	***4***
	– Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	*2*
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	*2*
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов*	***Содержание***	
	• Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. • Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	***6***
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	*2*
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	*2*
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	
	17. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. **18.** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **19.** Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	***6***
	20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	

	приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	*2*
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	*2*
	Практическое занятие 8. Подбор оборудования и инвентаря при хранении на раздаче и отпуске бульонов, супов и горячих блюд.	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 29. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 30. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 31. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 32. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 33. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 34. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 35. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 36. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		***270***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		***48***
Тема 2.1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров*	***Содержание***	
	o Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	o Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	o Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	***4***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 1. Приготовление бульонов.	*2*
	Практическое занятие 2. Работа со Сборником рецептур, решение задач, составление технологических схем приготовления бульонов и отваров.	*2*
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	- Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	- Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	- Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	***8***
	- Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	- Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Практическое занятие 3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники)	*2*
	Практическое занятие 4. Приготовление заправочных супов (солянки, супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; супы с крупами, макаронами, бобовыми).	*2*
	Практическое занятие 5. Работа со Сборником рецептур, решение задач, составление технологических схем приготовления заправочных супов.	*2*
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***4***
	- Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***14***
	Практическое занятие 6. Приготовление молочных супов.	*2*
	Практическое занятие 7. Приготовление супов-пюре.	*2*
	Практическое занятие 8. Приготовление сладких супов.	*2*
	Практическое занятие 9. Работа со Сборником рецептур, решение задач, составление технологических схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических и вегетарианских супов.	*2*
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента (Суп-пюре из птицы)	*6*
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни*	***Содержание***	***6***
	- Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	- Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 10. Приготовление холодных супов	*2*
Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 38. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 39. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 40. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 41. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 42. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 43. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 44. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 45. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**36**
Тема 3.1. *Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов*	***Содержание***	***2***
	- Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для*	***Содержание***	***10***
	- Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	- Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими	

соусов и соусных полуфабрикатов	требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	- Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическое занятие 11. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов	*2*
	Практическое занятие 12. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	*2*
	Практическое занятие 13. Приготовление соусов с мукой. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах.	*2*
	Практическое занятие 14. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	*2*
Тема 3.4. *Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках*	***Содержание***	***4***
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	- Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов*	***Содержание***	***2***
	- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	- Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 15. Приготовление сладких соусов.	*2*
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела • Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). • Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. • Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. • Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**48**
Тема 4.1. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов*	***Содержание***	***16***
	- Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	- Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	- Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	

	- Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	***14***
	Практическое занятие 16. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	*2*
	Практическое занятие 17. Блюда и гарниры из жареных овощей.	*2*
	Практическое занятие 18. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	*2*
	Практическое занятие 19. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	*2*
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей: «Картофельные котлеты с соусом томатным»	*6*
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*	***Содержание***	***12***
	- Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	- Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	- Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	- Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	***4***
	Практическое занятие 20. Варка каш и приготовление блюд из каш	*2*
	Практическое занятие 21. Блюда из макаронных изделий	*2*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**36**
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*	***Содержание***	***8***
	- Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	- Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при	

	замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	- Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	- Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	- Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практические занятия	***8***
	Практическое занятие 22. Блюда из яиц и творога	*2*
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и творога: «Сырники с морковью»	*6*
Тема 5.2. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки*	***Содержание***	***14***
	- Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	- Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	- Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***4***
	Практическое занятие 23. Замес дрожжевого теста, разделка теста и приготовление изделий.	*2*
	Практическое занятие 24. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	*2*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела • Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). • Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. • Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. • Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**44**
Тема 6.1. *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***4***
	- Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	- Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные	

	наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	- Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***24***
	- Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	- Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. - Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***14***
	Практическое занятие 25. Блюда из отварной и припущенной рыбы	*2*
	Практическое занятие 26. Блюда из жареной рыбы	*2*
	Практическое занятие 27. Блюда из рыбной котлетной массы	*2*
	Практическое занятие 28. Блюда из нерыбного водного сырья	*2*
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы: «Рыба жареная с зеленым маслом»	*6*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 22. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 23. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 24. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 25. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 26. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 27. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 28. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 29. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**58**
Тема 7.1. *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	***6***
	- Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	- Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	- Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	***20***
	- Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	- Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов:	

	техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. - Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***16***
	Практическое занятие 29. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.	*2*
	Практическое занятие 30. Приготовление блюд из жареного мяса	*2*
	Практическое занятие 31. Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса	*2*
	Практическое занятие 32. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	*2*
	Практическое занятие 33. Приготовление блюд из субпродуктов	*2*
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса: «Жаркое по-домашнему»	*6*
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	***10***
	- Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	- Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	- Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. - Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***4***
	Практическое занятие 34. Приготовление блюд из жареной птицы, дичи и кролика	*2*
	Практическое занятие 35. Работа со Сборником рецептур, решение задач на определение количества сырья. Составление технологических карт и схем.	*2*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7 — Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). — Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. — Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. — Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. — Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. — Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. — Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. — Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Учебная практика по ПМ.02 ***Виды работ:*** - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		***144***

- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 ***Виды работ :*** - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	***288***

- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	***738***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Оборудованы стенды:
1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:
1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»
1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10.Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13.Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.
В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

- **Информационное обеспечение реализации программы**

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

образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

- Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- http://docs.cntd.ru/document/1200103455
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://docs.cntd.ru/document/901864836
- 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://docs.cntd.ru/document/901793598
- Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 **(Договор №77 от 26.03.2018).** — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104857
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9llOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5lF9Y5iV9QoX6y8/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа:https://docs.google.com/document/d/16ORdXlS3kdEIOnAydlDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQrI5AHtsijPbF5LTE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAlS4nnLc/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей

и грибов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit

- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2 Дополнительные источники:

- Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
- Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
- Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
- Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
- Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
- Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
- Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
- Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

- ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места по*** *соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система Х* *требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборуд производственного инвентаря, инструментов, посуды, соотв виду выполняемых работ (виду и способу механической и терми кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инв посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стан чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места пова – рациональный выбор и адекватное использование моющ дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерит оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма организации хранения кухонной посуды и производств инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплу технологического оборудования, производственного инв инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инст и регламентов по технике безопасности, охране труда, санит гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка – точность, соответствие заданию расчета потребности в про полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим пра
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,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кули продукции: 47. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 48. соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действ нормам; 49. оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кули изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затра соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особен заказа); 50. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 51. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение про приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инстру регламентам; 52. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам ч требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорган отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требов системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатка выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготов чистота на рабочем месте и в холодильнике);

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	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборуд инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кули продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требо рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требо рецептуры, заказа: 1. соответствие температуры подачи виду блюда; 2. аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, заку отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства т использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 3. соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 4. гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 5. гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и к ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсу вкусовых противоречий; 6. соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/и заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукц отпуска на вынос
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различ 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, плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекоме по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из ши набора источников, необходимого для выполнения профессион задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выдел ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответств параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в ко профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых – оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	– понимание значимости своей профессии

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

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ПМ 03»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции и личностные результаты:

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,	**ЛР 3**

обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[39](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[40] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[41](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**

39 Разрабатывается ФУМО СПО.

40 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

41 Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 786 ч.

Из них на освоение МДК 03.01 - 48 ч.

МДК 03.02 - 234 ч.

на практики учебную 72 и

производственную 432 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионально го модуля	Объем образовате льной программ ы, час	Объем образовательной программы, час Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоят ельная работа[42]
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебна я	Произво дственна я	
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9, 10	**МДК. 03.01.** Организация приготовления и подготовка к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	48	44	20	-	-	4
ПК 3.1., 3.2 ОК 1-7, 9, 10	**МДК 03.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	234	222	96	-	-	12
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7, 9, 10	Учебная практика	72			72	-	-
	Производственная практика	432			-	432	-
	Всего:	**786**	**128**	116	**72**	**432**	**16**

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем в часах***
1	***2***	***3***
***МДК. 03.01.* Организация приготовления и подготовка к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**		***48***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***6***
	30. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	31. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	32. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	***18***
	— Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	— Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	— Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». — Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***20***
	Практическая работа 1. Тренинг по организации рабочего места повара и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	*2*
	Практическая работа 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и заправок для салатов	*2*
	Практическая работа 3. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов различного ассортимента	*2*
	Практическая работа 4. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов и холодных закусок	*2*
	Практическая работа 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	*2*
	Практическая работа 6. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов, холодных блюд, закусок.	*2*
	Практическая работа 7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	*2*
	Практическая работа 8. Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении холодных блюд и закусок.	*2*
	Практическая работа 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	*2*
	Практическая работа 10. Организация работы холодного цеха.	*2*

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 • Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). • Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. • Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. • Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***4***
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**234**
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***	***10***
	– Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	– Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	– Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	– Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическая работа 1. Приготовление масляных смесей.	*2*
	Практическая работа 2. Приготовление холодных соусов.	*2*
	Практическая работа 3. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления холодных соусов и салатных заправок.	*2*
	Практическая работа 4. Составление технологических карт и схем для приготовления холодных соусов и салатных заправок.	*2*
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***46***
	• Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	• Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 14Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	• Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	• Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***28***
	Практическая работа 5. Приготовление салатов.	*2*
	Практическая работа 6. Приготовление винегретов.	*2*
	Практическая работа 7. Требования к качеству салатов, условия и сроки хранения	*2*
	Практическая работа 8. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления салатов.	*2*
	Практическая работа 9. Составление технологических карт и схем для приготовления салатов.	*2*

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*6*
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов слоеных салатов: Гранатовый браслет, мимоза. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*6*
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	***Содержание***	***36***
	21. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	22. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	23. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	
	24. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	25. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	26. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	27. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	28. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***34***
	Практическая работа 10. Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей)	*2*
	Практическая работа 11. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	*2*
	Практическая работа 12. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	*2*
	Практическая работа 13. Требования к качеству бутербродов, холодных закусок. Условия и сроки хранения	*2*
	Практическая работа 14. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления бутербродов и холодных закусок.	*2*
	Практическая работа 15. Составление технологических карт и схем для приготовления бутербродов и холодных закусок.	*2*
	Практическое занятие 16. Разработка ассортимента бутербродов и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	*2*
	Практическое занятие 17. Организация столов для фуршета.	*2*
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*6*
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*6*
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск лаваша фаршированного. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*6*
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	***Содержание***	***34***
	- Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	- Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	- Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа	

	холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	- Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	- Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***26***
	Практическая работа 18. Приготовление холодных рыбных блюд	*2*
	Практическая работа 19. Приготовление холодных мясных блюд	*2*
	Практическая работа 20. Требования к качеству холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Условия и сроки хранения	*2*
	Практическая работа 21. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	*2*
	Практическая работа 22. Составление технологических карт и схем для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	*2*
	Практическое занятие 23-24. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд различных кухонь.	*4*
	Практическое занятие 25-26. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	*2*
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Рыба заливная с гарниром). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы (Галантин из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***12***
Учебная практика по ПМ.03 ***Виды работ:*** • Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. • Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями • Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. • Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. • Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. • Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		***72***
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** – Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных		***432***

блюд и закусок при приемке продуктов со склада. – Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. – Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями – Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. – Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Всего	***786***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Оборудованы стенды:
1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:
1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»
1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10.Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13.Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.
В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

- **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или

электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

- Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- http://docs.cntd.ru/document/1200103455
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://docs.cntd.ru/document/901864836
- 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://docs.cntd.ru/document/901793598
- Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 **(Договор №77 от 26.03.2018).** — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104857
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9llOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5lF9Y5iV9QoX6y8/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа:https://docs.google.com/document/d/16ORdXlS3kdEIOnAydlDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQrI5AHtsijPbF5LTE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAlS4nnLc/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2 Дополнительные источники:

- Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
- Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
- Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
- Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
- Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
- Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
- Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
- Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места по*** *соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система Х* *требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборуд производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие выполняемых работ (виду и способу механической и термической кули обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, и инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чи охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющ дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудов – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма организации хранения кухонной посуды и производственного инв инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жи здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного сосе холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания д хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологич оборудования, производственного инвентаря, инстру весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламен технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в про полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кули продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнит ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распозн недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кули продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутер холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ре продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие способов и техник приготовления рецептуре, особенностям зака – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и в процессов приготовления, творческого оформления и подгот реализации холодной кулинарной продукции, соответствие про инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реал стандартам чистоты, требованиям охраны труда и т безопасности: 53. корректное использование цветных разделочных досок; 54. раздельное использование контейнеров для органических и неоргани отходов; 55. соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требов системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатк выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготов чистота на рабочем месте и в холодильнике);

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	56. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборуд инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы холодной кулинарной продукции требо рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хо кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответст требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной про требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, заку - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства т использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и к ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсу вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/и заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кули продукции для отпуска на вынос
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекста • 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 реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению пла
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней г аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметра поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессион деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	• понимание значимости своей профессии

поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технол для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказыва известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессион деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (теку планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интерес профессиональные темы

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ПМ 04»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

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

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами	**ЛР 11**

эстетической культуры.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[43](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[44] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[45](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**
Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 504 ч.

Из них на освоение МДК 04.01 – 36 ч.

МДК 04.02 – 216 ч

на практики учебную 72 ч.

производственную – 180 ч.

43 Разрабатывается ФУМО СПО.

44 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

45

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа[46]
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 ЛР 1-30	**Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	**34**	14	-	-	2
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10 ЛР 1-30	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	132	**12**	42	-	-	10
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10 ЛР 1-30	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	84	**74**	38	-	-	10
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 ЛР 1-30	Учебная практика	72	-		72	-	-
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 ЛР 1-30	Производственная практика	180			-	180	-
	Всего:	**504**	**23**	94	**72**	**180**	**22**

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

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем в часах***
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		***36***
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		***36***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	
	33. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 34. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 35. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	***6***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***14***
	— Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. — Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	— Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***14***
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	*2*
	Практическая работа 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	*2*
	Практическая работа 3. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	*2*
	Практическая работа 4. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	*2*
	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	*2*
	Практическая работа 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	*2*
	Практическая работа 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	*2*
Примерная тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной		***2***

	литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		***216***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		***122***
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***42***
	46. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	47. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	•Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***16***
	Практическая работа 1. Приготовление желированных блюд.	*2*
	Практическая работа 2.Приготовление сладких блюд из концентратов.	*2*
	Практическая работа 3. Требования к качеству сладких блюд и десертов. Условия и сроки хранения холодных десертов.	*2*
	Практическая работа 4. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества необходимого сырья для приготовления холодных блюд и десертов.	*2*
	Практическая работа 5. Составление технологических карт и схем для приготовления холодных сладких блюд и десертов.	*2*
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск многослойного желе и самбука из йогурта и творожной массы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*	***Содержание***	***38***
	– Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	– Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих	

	сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	– Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	– Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***26***
	Практическая работа 6. Приготовление горячих сладких блюд и десертов.	*2*
	Практическая работа 7. Фламбирование	*2*
	Практическая работа 8. Фондю	*2*
	Практическая работа 9. Подбор соусов в горячим сладких блюдам и десертам.	*2*
	Практическая работа 10. Требования к качеству горячих сладких блюд и десертов. Условия и сроки хранения холодных десертов.	*2*
	Практическая работа 11. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества необходимого сырья для приготовления горячих блюд и десертов.	*2*
	Практическая работа 12. Составление технологических карт и схем для приготовления горячих сладких блюд и десертов.	*2*
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск яблок в тесте жареных. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск блинчиков со сладкими фаршами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***10***
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		***84***
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*	***Содержание*** • Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	***18***
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода	

	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***14***
	Практическая работа 13. Приготовление холодных напитков	*2*
	Практическая работа 14. Требования к качеству холодных напитков. Условия и сроки хранения холодных напитков.	*2*
	Практическая работа 15. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества необходимого сырья для приготовления холодных напитков.	*2*
	Практическая работа 16. Составление технологических карт и схем для приготовления холодных напитков.	*2*
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск смузи, молочных коктейлей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	
	29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***18***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***24***
	Практическая работа 17. Приготовление чая.	*2*
	Практическая работа 18. Приготовление кофе.	*2*
	Практическая работа 19. Организация работы бариста.	*2*
	Практическая работа 20. Требования к качеству горячих напитков. Условия и сроки хранения напитков. *Составление калькуляционных карт для приготовления и отпуска горячих напитков*	*2*
	Практическая работа 21. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества необходимого сырья для приготовления горячих напитков. *Составление меню барной стойки*	*2*
	Практическая работа 22. Составление технологических карт и схем для приготовления горячих напитков.	*2*
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск чая, кофе, горячего шоколада различными способами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск сбитня, глитвейна и взвара различными способами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3. - Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. - Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. - Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		***10***

- Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. - Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	***72***

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***Виды работ:*** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	***180***
Всего	***504***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Оборудованы стенды:

1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Жарочный шкаф «DELTA».
4. Весы настольные «POLARIS».
5. Миксер «MAGIN».
6. Блендер «POLARIS».
7. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
8. Мясорубка электрическая «Помощница».
9. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
10. Сковорода электрическая «TEFAL».
11. Холодильник «СВИЯГА».
12. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

- Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- http://docs.cntd.ru/document/1200103455
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://docs.cntd.ru/document/901864836
- 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://docs.cntd.ru/document/901793598
- Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 **(Договор №77 от 26.03.2018).** — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104857
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9llOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5lF9Y5iV9QoX6y8/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа:https://docs.google.com/document/d/16ORdXlS3kdEIOnAydlDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQrI5AHtsijPbF5LTE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAlS4nnLc/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из

овощей и грибов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit

- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2 Дополнительные источники:

- Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010

- Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
- Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2018.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
- Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
- Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
- Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
- Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2013. - CD-ROM
- Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

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	напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 57. корректное использование цветных разделочных досок; 58. раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 59. 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); 60. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: 37. соответствие температуры подачи; 38. аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) 39. соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; 40. гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 41. гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	42. соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ПМ 05»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально	**ЛР 3**

опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[47](при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[48] (при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[49](при наличии)	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	**ЛР 23**
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**

47 Разрабатывается ФУМО СПО.

48 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

49 Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 492

Из них на освоение МДК 05.01 – 36 час

МДК 05.02 – 204 час

на практики учебную 144 час

производственную 108 час.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен ций	*Наименования разделов профессионального модуля*	*Объем образо ватель ной програ ммы, час*	*Объем образовательной программы, час*				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				*Самосто ятельная работа*[50]
			Обучение по МДК, час.		*Практики*		
			всего , часов	*в т.ч. лабораторн ые работы и практически е занятия, часов*	*Учебная*	*Произв одстве нная*	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	***МДК 05.01*** ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*36*	*34*	*14*	*-*	*-*	*2*
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	***МДК 05.02*** ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*46*	*42*	*18*	*-*	*-*	*4*
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	*46*	*44*	*22*	*-*	*-*	*2*
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*62*	*60*	*18*	*-*	*-*	*2*
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	*50*	*48*	*22*	*-*	*-*	*2*
ПК 5.1 - 5.5 ОК1-7,9,10	*Учебная практика*	*72*			*72*	*-*	*-*
ПК 5.1 - 5.5 ОК1-7,9,10	*Производственная практика*	*108*			*-*	*108*	*-*
	Всего:	***492***	***228***	*94*	***72***	***108***	***12***

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем часов***
1	***2***	***3***
МДК 05.01. **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		***36***
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***36***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***	
	48. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 49. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***	***4***
	• Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. • Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	• Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Практическая работа № 1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	*2*
	Практическая работа № 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*2*
	Практическая работа № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*2*
Тема 1.3. *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов*	***Содержание***	***14***
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическая работа № 4. Подготовка муки, крахмала, сахара и его заменителей к производству.	*2*
	Практическая работа № 5. Подготовка яиц, яичных продуктов; молока, молочных продуктов и масла сливочного, маргарина и т.д. к производству.	*2*
	Практическая работа № 6. Подготовка овощей, грибов, ягод, круп, мясных и рыбных продуктов к производству.	*2*
	Практическая работа № 7. Подготовка пряностей, вкусовых продуктов,	*2*

	ароматизаторов и желирующих веществ к производству.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***204***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***46***
Тема 2.1. *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов*	***Содержание***	***2***
	– Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. – Оценка их качества.	
Тема 2.2. *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.*	***Содержание***	***12***
	• Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	• Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	• Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	• Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. • Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	• Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	• Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условя и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Лабораторная работа 1 : «Варка сиропов. Приготовление отделочных полуфабрикатов»	*6*
Тема 2.3. *Приготовление глазури*	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	

Тема 2.4. *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов*	***Содержание***	
	36. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***
	37. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Лабораторная работа 2: Приготовление кремов**.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика (картошка быстрого приготовления)	*6*
Тема 2.5. *Приготовление сахарной мастики и марципана*	***Содержание***	
	— Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***
	— Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. *Приготовление посыпок и крошки*	***Содержание***	
	— Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***
	— Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Лабораторная работа 3: Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципана, мастики, посыпки.	*6*
Тема 2.7. *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства*	***Содержание***	
	– Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***
	– Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. • Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). • Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. • Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. • Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***4***
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**46**
Тема 3.1. *Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба*	***Содержание***	
	30. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	***2***
	31. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий*	***Содержание***	
	- Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	***4***
	- Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическая работа № 1. Приготовление несладких фаршей	*2*
	Практическая работа № 2. Приготовление сладких начинок	*2*
Тема 3.3. *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба*	***Содержание***	***6***
	- Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	
	- Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическая работа № 3. Виды разрыхлителей. Их действие.	*2*
	Практическая работа № 4. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Составление технологических схем приготовления.	*2*
	Практическая работа № 5. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	*2*
	Лабораторная работа № 4. Замес теста опарным и безопарным способом. Приготовление слоеного дрожжевого теста.	*6*
Тема 3.4. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба*	***Содержание***	***10***
	- Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	- Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого (опарного и безопарного) теста.	*6*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 - Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. - Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**62**
Тема 4.1. *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста*	***Содержание***	***4***
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2. *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских*	***Содержание***	***38***
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских	

изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	изделий.	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***18***
	Лабораторная работа № 6. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	*6*
	Лабораторная работа № 7. Приготовление песочного теста и изделий из него.	*6*
	Лабораторная работа № 8. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.	*6*
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 - Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. - Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. - Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		**50**
Тема 5.1. *Изготовление и оформление пирожных*	***Содержание***	***12***
	- Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	- Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	- Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	- Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	- Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	- Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	- Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***14***
	Лабораторная работа № 9. Приготовление бисквитных пирожных.	*6*
	Лабораторная работа № 10. Приготовление заварных пирожных.	*6*
	Практическая работа № 6. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления пирожных.	*2*
Тема 5.2. *Изготовление и оформление тортов*	***Содержание***	***14***
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных	

	полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***8***
	Практическая работа № 7. Работа со Сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления тортов.	*2*
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	*6*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 - Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. - Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. - Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. - Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. - Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***2***
Учебная практика по ПМ.05 ***Виды работ:*** - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. - Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		***144***

- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. - Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 ***Виды работ:*** - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	***108***
Всего	***492***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Оборудованы стенды:
1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:
1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»
1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10.Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13.Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.
В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

- **Информационное обеспечение реализации программы**

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

3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

- Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://docs.cntd.ru/document/901751351
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- http://docs.cntd.ru/document/1200103455
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://docs.cntd.ru/document/901864836
- 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://docs.cntd.ru/document/901793598
- Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 **(Договор №77 от 26.03.2018).** — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104857
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9llOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5lF9Y5iV9QoX6y8/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа:https://docs.google.com/document/d/16ORdXlS3kdEIOnAydlDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQrI5AHtsijPbF5LTE/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAlS4nnLc/edit
- Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». – Режим доступа: https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;

- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2 Дополнительные источники:

- Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
- Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
- Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
- Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
- Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
- Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
- Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
- Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 61. корректное использование цветных разделочных досок; 62. раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 63. 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); 64. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции	

	для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; •Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», - Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации

	на период до 2025 года; - Концепция развития добровольчества (волонтёрства) в России до 2025, утвержденная распоряжением от 27.12.2018 г. №2950-р. •Приоритетный проект «Образование» по направлениям; - Федеральный госуд**арст**венный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 9 декабря 2016 года №1569; - Закон от 01 октября 2013 года №321-З «Об образовании в Тамбовской области». (с изм. от 24 декабря 2019 года); - Закон от 27 апреля 2007 года №191 «О молодежной политике в Тамбовской области»; - Постановление администрации Тамбовской области от 28.12.2012 №1677 Об утверждении государственной программы Тамбовской области "Развитие образования Тамбовской области» (с изм. от 21.06.2021г.); •Закон Тамбовской области «О стратегии социально- экономического развития Тамбовской области до 2035 года» от 04 июня 2018 года № 246-3, - Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»; - Программа развития ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев

Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по производственному обучению, заместитель директора по научно-методической работе, заведующие отделением, классные руководители преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, сотрудники учебной части, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**(при наличии)	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**	

(при наличии)	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 17**
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде, для достижения наивысших результатов в профессиональной деятельности	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	**ЛР 21**
Личностные результаты **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**(при наличии)	**Личностные результаты** **реализации программы воспитания, определенные субъектами** **образовательного процесса**(при наличии)
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 22**
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной специальности, обладающий наличием трудовых навыков	
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	**ЛР 24**

Соблюдающий этические нормы общения	**ЛР 25**

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

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

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

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОП.00	*Общепрофессиональный цикл*	
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11,ЛР 13, ЛР 14, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11,ЛР 13, ЛР 14, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11,ЛР 13, ЛР 14, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25

ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11,ЛР 13, ЛР 14
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11,ЛР 13, ЛР 14, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.06	Охрана труда	ЛР 3, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 15, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 14, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.09	Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 3, ЛР 13, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.11	Экологические основы природопользования	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ЛР 9, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.13	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 22, ЛР 24, ЛР 25
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14
ПМ.00	*Профессиональные модули*	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1 - ЛР 25
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1 - ЛР 25
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1 - ЛР 25
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 1 - ЛР 25
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1 - ЛР 25

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

демонстрация интереса к будущей профессии;

оценка собственного продвижения, личностного развития;

положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

участие в исследовательской и проектной работе;

участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

•Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);

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

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

- Концепция развития добровольчества (волонтёрства) в России до 2025, утвержденная распоряжением от 27.12.2018 г. №2950-р.

•Приоритетный проект «Образование» по направлениям;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 9 декабря 2016 года №1569;

- Закон от 01 октября 2013 года №321-З «Об образовании в Тамбовской области». (с изм. от 24 декабря 2019 года);

- Закон от 27 апреля 2007 года №191 «О молодежной политике в Тамбовской области»;

- Постановление администрации Тамбовской области от 28.12.2012 №1677 Об утверждении государственной программы Тамбовской области "Развитие образования Тамбовской области» (с изм. от 21.06.2021г.);

•Закон Тамбовской области «О стратегии социально- экономического развития Тамбовской области до 2035 года» от 04 июня 2018 года № 246-3,

- Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

- Программа развития ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим

- директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации,
- заместителя директора по воспитательной работе,
- заместителя директора по учебной работе;
- заместителя директора по научно-методической работе;
- аместителя директора по производственному обучению;
- педагога-организатора,
- педагогов дополнительного образования;
- социальных педагогов,
- педагогов-психологов;
- классных руководителей,
- преподавателей,
- мастеров производственного обучения.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения дляпроведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числегрупповыхииндивидуальныхконсультаций,текущегоконтроляипромежуточнойаттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории,оснащенныеоборудованием,техническимисредствамиобученияиматериалами,учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международныхстандартов.

Воспитательный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета (лаборатории и т.д.)	Переченьоборудования
Актовые залы	Ноутбук с программным обеспечением и выходом в Интернет Музыкальный центр Микшер Микрофоны Аудиосистема Фортепьяно Аккордеон
Спортивные залы	Мячи Скакалки Обручи Тренажеры Маты Теннисные столы, ракетки, мячи Сетка для игры в волейбол Оборудование для игры в мини-футбол
Хоккейная коробка	Оборудование для игры в хоккей (ворота, клюшки, шайбы) Коньки
Спортивные комнаты в общежитиях	Теннисные столы, ракетки, мячи Тренажеры
Комнаты самоподготовки в общежитиях	Компьютеры с программным обеспечением и выходом в Интернет Принтер Телевизор Настольные игры (шахматы, шашки и др.)
Библиотека с читальным залом	Компьютеры с программным обеспечением и выходом в Интернет Принтер Сканер Телевизор

	Электронные пособия Учебные пособия Художественная литература
Пресс-центр	Компьютеры с программным обеспечением и выходом в Интернет Принтер Сканер Фотоаппараты с функцией видеосъемки
Помещение для организации работы поискового отряда «Рубеж»	Компьютер с программным обеспечением и выходом в Интернет Принтер Телевизор Электронные учебные пособия Палатки Оборудование, необходимое для выполнения поисковых работ
Кабинеты:	
Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Рабочее место преподавателя Рабочие места студентов Плакатная продукция Раздаточный материал Шкаф Набор петель микробиологических Люминоскоп Трихинеллоскоп Нитратотестер
Организации хранения и контроля запасов сырья	Лабораторный стол, овоскоп, микроскоп, оборудование для опытов
Организации обслуживания», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» в	доска поворотная, жарочный шкаф, овощерезка, плита, холодильник, эл.мясорубка, СВЧ, блендер, эл.блинница

	эл. весы кухонные, миксер, эл. чайник, эл.духовка, пароварка, фритюрница, хлебопечь, эл.гриль, профессиональные инструменты и приспособления для поварского и кондитерского производства, комплекты столовой посуды и приборо
«Организации обслуживания», «Технология кулинарного и кондитерского производства»	Микроволновая печь, холодильник, водонагреватель миксер, пароварка, фритюрница, чайник электрический, эл.печь, эл.плита, эл.гриль, комплект плакатов, профессиональные инструменты для поварского и кондитерского производства, комплект столовой посуды и приборов муляжи готовых блюд
Социально-экономических дисциплин;	Рабочее место преподавателя Рабочие места студентов Компьютер Экран Проектор Плакатная продукция Раздаточный материал
Социально-экономических дисциплин;	Рабочее место преподавателя Рабочие места студентов Компьютер Экран Проектор Плакатная продукция Раздаточный материал
«Информационных технологий в профессиональной деятельности»	компьютеры, видеосплиттер, проектор,

	Экран, принтер, сканер, сетевое оборудование, плакатная продукция, стенды
Технология кулинарного и кондитерского производства	Микроволновая печь, холодильник, водонагреватель миксер, пароварка, фритюрница, чайник электрический, эл.печь, эл.плита, эл.гриль, комплект плакатов, профессиональные инструменты для поварского и кондитерского производства, комплект столовой посуды и приборов муляжи готовых блюд
«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»	компьютер, электронный тир, набор средств защиты, стенды, радиомаршрутизатор, макет "АК-74", плакатная продукция
Технология кулинарного и кондитерского производства	Микроволновая печь, холодильник, водонагреватель миксер, пароварка, фритюрница, чайник электрический, эл.печь, эл.плита, эл.гриль, комплект плакатов, профессиональные инструменты для поварского и кондитерского производства, комплект столовой посуды и приборов муляжи готовых блюд.
Учебная кухня ресторана	Водонагреватель, доска поворотная, жарочный шкаф, овощерезка, плита, Холодильник, шкаф холодильный, шкаф жарочный, электроплиты, универсальны привод, столы производственные, эл.мясорубка, СВЧ, блендер, эл.блинница

	эл. весы кухонные, миксер, эл. чайник, эл.духовка, пароварка, фритюрница, хлебопечь, эл.гриль, профессиональные инструменты и приспособления для поварского и кондитерского производства, комплекты столовой посуды и приборов

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

мониторинг воспитательной работы;

дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств:

Воспитательный процесс в колледже обеспечивается наличием следующего информационного обеспечения:

- Компьютеры, ноутбуки с программным обеспечением и выходом в Интернет, которыми обеспечены актовые залы, конференц-зал, пресс-центр, библиотеки и читальные залы, общежития и большинство учебных кабинетов и мастерских, в которых реализуются мероприятия воспитательной направленности.

- Общая папка для педагогического коллектива колледжа на Google-диске с методическими рекомендациями, разработками, отчетностью по воспитательной работе.

- Банк методических разработок внеклассных мероприятий, классных часов и т.д.

- Методические материалы, размещенные на сайте колледжа (apt68.ru)

- Методические материалы, размещенные на сайте библиотеки колледжа (https://www.sites.google.com/site/biblapk/%D0%B3%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F-%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0)

- Методическая л**итература, находящейся в библиотечном фонде ТОГАПОУ «Аграрно- промышленный колледж»:**

Научно - методический журнал «НаркоНет»

Информационно - методический журнал «Инспектор по делам несовершеннолетних»

Теоретический и научно - методический журнал «Воспитание школьников»

Научно - популярный журнал «Здоровье»

Научно - методический и информационный журнал « ОБЖ»

Научно - методический и информационный журнал «Классный руководитель» и другое.

Система воспитательной деятельности образовательной организации представляется на сайте ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж», а также на страницах колледжа в социальных сетях по следующим адресам:

- Официальный сайт колледжа: http://apt68.ru
- Социальная сеть Vkontakte: https://vk.com/apk_kirsanov
- Социальная сеть Telegram: https://t.me/apk_68

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР

СЕНТЯБРЬ					
1	**День знаний** Торжественная линейка. Экскурсии в учебные мастерские, учебные кабинеты и лаборатории.	Учебные группы	Площадка перед корпусом №1	Заместитель директора по ВР, заведующие отделениями, классные руководители	**ЛР 2**
1	Проведение родительского собрания с родителями первокурсников с приглашением сотрудников МОМВД «Кирсановский»	Родители	Актовый зал №1	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по УР, заведующие отделениями, классные руководители	**ЛР 3** **ЛР 9** **ЛР 12**
3	**День окончания Второй мировой войны.** Акции в памятный день	Учебные группы	Площадка перед корпусом, памятники	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1**
3	**День солидарности в борьбе с терроризмом** Проведение классных часов по профилактике терроризма и экстремизма, посвященные Дню памяти трагедии в Беслане	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 6**
5	**Разговор о важном.** **«Я — студент СПО (групповая дискуссия»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
6	Собрания в группах старших курсов «Об итогах прошлого учебного года и задачах на новый учебный год»	Учебные группы 2,3,4 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, заведующие отделениями. классные руководители	**ЛР 2**
6	Проведение групповых собраний по ознакомлению с Уставом, локальными актами колледжа, традициями	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 2**
6	Проведение анкетирования в группах «Я и моя семья»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 12**
7	**210 лет со дня Бородинского сражения**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
8	**Международный день распространения грамотности**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
12	**Разговор о важном.** **«Родину не выбирают (конкурс стихов)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
13	Классные часы, посвящённые правовым вопросам в рамках адаптационного периода для первокурсников и месячника правовых знаний	Учебные группы 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 2**
13	Выбор актива групп и организация его работы по подразделениям	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 2**
13-30	Тестирование студентов Iкурса на профпригодность, склонность к аддиктивному, девиатному поведению.	Учебные группы 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	**ЛР 3** **ЛР 9**
13-30	Проведение профессиональных проб "БИЛЕТ В	Учебные группы	Мастерская	Заместитель директора по НМР,	**ЛР 1**

	БУДУЩЕЕ"для учащихся школ	старших курсов		Преподаватели спецдисциплин	**ЛР 4** **ЛР 11** **ЛР 13**
16	**По инициативе Менделеева основано Русское химическое общество** **Удивительная химия и акцент урока на удивительных химических опытах и реакциях**	Учебные группы 1 и 2 курсов	Учебные кабинеты	Классные руководители, преподаватели химии	**ЛР 1-25**
17	**165 лет со дня рождения русского ученого писателя Константина Эдуардовича Циолковского (1857-1935)**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
19	**Разговор о важном.** **«Земля — это колыбель разума, но нельзя вечно жить в колыбели… (интерактивная звездная карта)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
24	**Экскурс в профессию.** Посвящение в студенты.	Учебные группы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-организатор	**ЛР 2**
26	**Разговор о важном.** **«Что мы музыкой зовем (музыкальный конкурс талантов)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
27	Проведение классных часов с участием медицинских работников по вопросам предупреждения распространения и ранней диагностики туберкулеза	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители, медицинский работник колледжа	**ЛР 9**
По отдельному плану	Всероссийская неделя безопасности дорожного движения https://xn--90adear.xn--p1ai/ https://edu.gov.ru/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Международная просветительско-патриотическая акция «Диктант Победы» https://диктантпобеды.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Планирование работы ЦК на 2021-2022 учебный год. Рекомендации классным руководителям по планированию и организации воспитательной работы со студентами.	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8**

					ЛР 10 **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ОКТЯБРЬ					
1	**День пожилых людей**	Учебные группы С приглашением ветеранов колледжа	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-организатор	**ЛР 6**
1-30	**Организация социально-психологического тестирования**	Учебные группы	Компьютерные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог	**ЛР 3** **ЛР 7** **ЛР 9**
2	**Международный день музыки**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
3	**Разговор о важном.** **«Ветераны труда (встреча с ветеранами)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
4-5	**День Учителя**	Учебные группы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-организатор	**ЛР 2** **ЛР 4**
8,11,12	Участие студентов в ежегодном праздновании профессионального праздника «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности»	Учебные группы	Учебные кабинеты, конференц-зал	Заместитель директора по ВР,заведующие отделениями, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 5** **ЛР 8**
10	**Разговор о важном.** **«Учитель — профессия на все времена (студенческий проект)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
11	Организация цикла классных часов по темам «Здоровое поколение – здоровое общество» - «Социальные заболевания и их профилактика» - «Опасность инфекционных заболеваний» - «Туберкулез в юношеском возрасте» - «Осторожно – СПИД!»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 10**
14-19	Подготовка и участие студентов в чемпионате профессионального мастерства для людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Учебные группы	Учебные кабинеты, мастерские	Заместители директора по НМР, ПО, заведующие отделениями, преподаватели	**ЛР 1** **ЛР 4** **ЛР 7** **ЛР 10** **ЛР 11** **ЛР 13** **ЛР 15**
16	**День отца в России**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР,	**ЛР 1-25**

				классные руководители	
17	**Разговор о важном.** **«История праздника (лекция)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
17-22	Проведение предметной недели по специальности «Поварское и кондитерское дело»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
17	«ЗУН в реальных условиях» стажировка обучающихся учебных групп на предприятиях г. Кирсанова	1-3курс	Предприятия общественного питания г. Кирсанова	И.О. заведующий отделением №3, ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
18	Акция по здоровому питанию	2 курс	Территория колледжа	Ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело, классный руководитель группы	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
19	Проведение Мастер-класса по росписи пряников	3 курс	Территория колледжа	И.О. заведующий отделением №3, ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
20	Празднование профессионального праздника «20 Октября – Shef is Day (День Повара)	1 и 3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по ВР, И.О. заведующий отделением №3, ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
21	Семинар на тему: «Традиции питания различных народов мира»	4 курс	Территория колледжа	Ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**

22	Подведение итогов предметной недели	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по ВР, И.О. заведующий отделением №3, ведущие преподаватель и мастера п/о по специальности Поварское и кондитерское дело	**ЛР 2,4,5, 7,8,10,11,13-15,17-25**
24	**Разговор о важном. «Традиции и семейные ценности в культуре народов России (студенческий проект)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
25	**Международный день школьных библиотек**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители, библиотека колледжа	**ЛР 1-25**
25-30	Участие в городском конкурсе «Мисс совершенство-2022»	Студентки-девушки	ЦД «Золотой Витязь»	Классные руководители, педагоги дополнительного образования	**ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 15**
29	**«Созвездие талантов» - конкурс среди первокурсников**	Студенты 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, классные руководители	**ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 15**
По отдельному плану	Историческая https://волонтерыпобеды.рф/ интеллектуальная игра https://disk.yandex.ru/d/5NA_xzD994Ai-A	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ПЦК классных руководителей Конфликты в образовательной организации:причины и пути их регулирования.	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6**

					ЛР 7 **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
НОЯБРЬ					
4	**День народного единства**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 2**
7-11	Соревнования по волейболу среди девушек на кубок Тихвинского Храма	Учебные группы	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, руководитель физвоспитания	**ЛР 9**
8	**День памяти погибшим при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
8	**Разговор о важном.** **«Мы едины, мы — одна страна! (работа с интерактивной картой)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
12	Мероприятия, посвященные «Всемирному дню памяти жертв ДТП» 13.11.20	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 3**
14	**Разговор о важном.** **«Многообразие языков и культур народов России (работа с интерактивной картой)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
14-19	Неделя финансовой грамотности	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УР, НМР, классные руководители, преподаватели экономических дисциплин	**ЛР 14**
15	Классные часы по теме: «Толерантность – путь к миру», посвященные международному дню толерантности.	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6**
16	Волонтерская акция «Культура толерантности» к Международному дню толерантности – 16 ноября	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6**
20	**День начала Нюрнбергского процесса**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
21	**Разговор о важном.** **«Начало всему — Мама! (конкурс чтецов)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
21..26	Родительские собрания (общее и по группам) с	Учебные группы,	Актовый зал,	Заместители директора по ВР, УР,	**ЛР 4**

	рассмотрением вопросов: - безопасность детей и подростков в сети Интернет; - профилактика терроризма и экстремизма среди подростков; - профилактика ЗОЖ.	родители	учебные кабинеты	ПО, заведующие отделениями, классные руководители	**ЛР 9** **ЛР 12**
22,29	Проведения для студентов цикла лекций по правовому образованию с привлечением работников МОМВД России	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 3**
27	**День матери.** **Классные часы и мероприятия, посвященные Международному Дню матери**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 12**
28	**Разговор о важном.** **«Государственные символы моей страны (лекция)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
30	**День Государственного герба Российской Федерации**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Конкурс на лучший «Добро.Центр» в сфере https://minobrnauki.gov.ru/ https://dobro.ru/ образования	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Анализ результатов диагностики психологических особенностей студентов. Рекомендации по организации педагогической работы со студентами, требующими повышенного психолого-педагогического внимания.	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-** **ЛР 16**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ДЕКАБРЬ					

1	Участие в Волонтерской программе в рамках Всемирного дня борьбы со СПИД «Молодежь против СПИД!»	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 6**
1-10	Подготовка и участие в областной выставке работ технического творчества обучающихся и работников профессиональных образовательных организаций «Мыслить-научно, работать-технично, творить-профессионально» . Организация и проведение мастер-классов по направлениям.	Учебные группы	Учебные кабинеты, мастерские	Заместители директора по НМР, ПО, заведующие отделениями, преподаватели	**ЛР 13** **ЛР 15**
1-25	Участие во Всероссийских мероприятиях по финансовой грамотности	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классные руководители, преподаватели	**ЛР 4**
3	**День неизвестного солдата**	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
3	**Международный день инвалидов**	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
5	**День добровольца (волонтера) в России**	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1-25**
5	**Разговор о важном.** **«Служение — выбор жизненного пути (групповая дискуссия)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
8	**Международный день художника**	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
9	**День Героев Отечества** Классные часы, мероприятия, акции.	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
9	**Разговор о важном.** **«Конституция — основной закон нашей страны (лекция)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
12	**День Конституции Российской Федерации** Классные часы, мероприятия, акции.	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
12	**Разговор о важном.** **«Подвиг героя (студенческий проект)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
13-28	Творческий конкурс «Новогодняя фантазия»Творческий конкурс «Новогодняя фантазия» (поделки, плакаты, украшение учебных кабинетов, комнат в общежитии и т.д.)	Учебные группы	Учебные кабинеты,. читальный зал, общежитие	Заместитель директора по ВР, классные руководители, воспитатели общежитий	**ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 11** **ЛР 12**
16	Всероссийский конкурс «Большая перемена»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, заместитель дируктора по НМР, заместитель директора по УР,	**ЛР 1-25**

				классные руководители	
16,17	Мероприятия по постановке на воинский учет студентов (собеседование, тестирование, профотбор по родам войск, медицинское освидетельствование и др.)	Группы старших курсов	Кабинет ОБЖ	Заместитель директора по УР, педагог-организатор БЖ	**ЛР 1**
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
25	Новогодний праздничный вечер	Учебные группы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования	**ЛР 11**
26	**Разговор о важном.** **«Полет мечты (групповое обсуждение)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Акция «Улица Героев» https://волонтерыпобеды.рф/ https://drive.google.com/drive/folders/1H3WbuU1bmawpJ0eoyy организации, 2RNIW7_SWtioaI	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	**Заседание ЦК классных руководителей**	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 16**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ЯНВАРЬ					

1	**Новый год.** **Участие в онлайн-акциях, поздравлениях и т.д.**	Учебные группы	Онлайн	Заместитель директора по ВР, классные руководители,	**ЛР 6** **ЛР 11**
16-22	Организация цикла классных часов по теме «Здоровое поколение – здоровое общество» - «Социальные заболевания и их профилактика» - «Опасность инфекционных заболевани» - «Туберкулез в юношеском возрасте» - «Осторожно – СПИД!»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 9**
16	**Разговор о важном.** **«Рождественские традиции в России (творческая мастерская)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
20	Большой казачий круг. Комплекс мероприятий казачьей направленности с приглашением учебных заведений области.	Учебные группы казачьей направленности	Конференц-зал	Атаман ХКО «Кирсановское», руководитель молодежного отдела Уваровской Епархии (по согласованию), Заместитель директора по ВР, преподаватели	**ЛР 1** **ЛР 5** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 11** **ЛР 12**
23	**Разговор о важном.** **«Героический подвиг защитников Ленинграда (работа с историческими документами)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
25	**«Татьянин день»(праздник студентов)**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 6**
27	**День снятия блокады Ленинграда** Классные часы, литературно-музыкальные выставки	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
27	**День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) — День памяти жертв Холокоста**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
30	**Разговор о важном.** **«История русского театра (образовательный квиз)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Профилактика терроризма и экстремизма среди подростков	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6**

					ЛР 7 **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ФЕВРАЛЬ					
1-28	Проведение профессиональных проб "БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ"для учащихся школ	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по НМР, ПО, заведующий отделением, преподаватели	**ЛР 4**
2	**День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) — 80 лет со дня победы Вооруженых сил СССР над армией гитлеровской Германии** Классные часы	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
6	**Разговор о важном.** **«Ценность научного познания (интеллектуальный марафон)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
8	**День русской науки** Тематические недели	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по НМР, преподаватели	**ЛР 8** **ЛР 10**
13	**Разговор о важном.** **«Россия в мире (работа с интерактивной картой)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
14, 21	Родительские собрания (общее и по группам) с рассмотрением вопросов: - профилактика употребления алкоголя,. Наркотиков и ПАВ, табакокурения; - профилактика суицидального поведения подростков; - профилактика правонарушений и преступлений подростками.	Учебные группы, родители	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместители директора по ВР, УР, ПО, заведующие отделениями, классные руководители.	**ЛР 1,** **ЛР 4,** **ЛР 9,** **ЛР 12**
15	**Урок памяти : «День памяти 15 февраля погибших в Афганистане и других «горячих точках»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
15-28	Участие в начальном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям СПО укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Учебные группы	Учебные кабинеты, мастерские	Заместители директора по НМР, ПО, заведующие отделениями, преподаватели	**ЛР 1** **ЛР 4** **ЛР 7** **ЛР 10** **ЛР 11** **ЛР 13** **ЛР 15**
16	Массовые соревнования по лыжным гонкам «Лыжня	Учебные группы	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР,	**ЛР 9**

	России»			руководитель физвоспитания	
17	**Международный день родного языка — 21 февраля**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
20	**Разговор о важном. «К подвигу солдата сердцем прикоснись» (фронтовое письмо)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
21	Молодёжный Православный Сретенский бал	Учебные группы казачьей направленности	Конференц-зал	Атаман ХКО «Кирсановское», руководитель молодежного отдела Уваровской Епархии (по согласованию), Заместитель директора по ВР, преподаватели, педагоги дополнительного образования	**ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12**
22	Военно-спортивные соревнования «Казачья Удаль» и «Спортивная грация».	Учебные группы	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, руководитель физвоспитания	**ЛР 9**
23	**День защитников Отечества**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1**
По отдельному плану	Всероссийская историческая https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/i/wYr5UQ организации, интеллектуальная игра qD07m44g «Высота 102.0»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Профилактика суицида	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7**

					ЛР 8 **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
МАРТ					
3	200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
3	Международный день телевидения и радиовещания — 7 марта	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
6	**Разговор о важном.** **«Женщины — Герои труда (встреча с ветеранами и героями труда)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
7	**Праздничный концерт, посвященный международному женскому дню**	Учебные группы	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, классные руководители	**ЛР 11** **ЛР 12**
8	**Международный женский день** **Участие в онлайн-акциях, поздравлениях и т.д.**	Учебные группы	Дистанционно	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 11** **ЛР 12**
13	**Разговор о важном.** **«Гимн России (работа с текстом)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
14-25	Волонтерская акция «Антитабачный десант»	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 6** **ЛР 9**
14,21	Организация бесед со студентами с тематикой: «Наркотики: преступления и наказания»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 9**
17	**День Земли (20 марта), Час Земли (27 марта), День защиты Земли (30 марта)**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**
18	**День воссоединения Крыма с Россией.** (Организация акций, флэш-мобов, участие в конкурсах, проведение мероприятий, классных часов)	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 5**
20	**Разговор о важном.** **«Историческая справедливость (дискуссия)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
24	Мероприятие для студентов, посвященные всемирному дню борьбы с туберкулезом	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 9**
27	Всемирный день театра	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 1-25**

27	**Разговор о важном. «Искусство и псевдоискусство (творческая лаборатория)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Всероссийская акция «Звёзды Героев» https://волонтерыпобеды.рф/ https://drive.google.com/drive профессиональные/u/0/folders/1- S7_IgWVx_28vCkpSLEBrWv2jfyYkji	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Международная акция «Сад памяти» https://волонтерыпобеды.рф/ https://садпамяти2023.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Профилактика ЗОЖ	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
АПРЕЛЬ					
1-15	Участие в областной молодежной акции «Колледж – территория без наркотиков»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классные руководители	**ЛР 9**
1-16	Организация и проведение конкурса прикладного творчества «В преддверии Пасхи»	Учебные группы	Учебные кабинеты, читальный зал, общежитие	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, воспитатели общежитий	**ЛР 8 ЛР 11**

3	**Разговор о важном.** **«Бессмертный подвиг Ю. Гагарина (лекция)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
10	**Разговор о важном.** **«Нюрнбергский процесс — как суд справедливости (работа с историческими документами)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
12	**День космонавтики** Тематические классные часы и мероприятия.	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 7**
14	**160 лет со Дня Рождения П.А. Столыпина, русского государственного деятеля (14 апреля)**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, преподаватели истории	**ЛР 1-25**
17	**Разговор о важном.** **«Сохранение окружающей среды (студенческий проект)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
19	**День памяти о геноциде советсвкого народа нацистами и их пособниками в годы Великой отечественной войны**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, преподаватели истории	**ЛР 1-25**
21	**Международный день ДНК (25 апреля)**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, преподаватели химии, биологии	**ЛР 1-25**
22	**Всемирный день Земли**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, преподаватели биологии	**ЛР 1-25**
24	**Разговор о важном.** **«День труда (моя будущая профессия) (встреча с людьми разных профессий)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
26-30	Мероприятия и классные часы, посвященные празднованию праздника весны и труда.	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1**
27	**День российского парламентизма**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель, преподаватели истории	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Международная акция «Георгиевская ленточка» https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/d/S_9GOPe_QMcgow	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному	Акция «Международный субботник»	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**

плану	https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/d/vjQDPIHu3ZW9sw				
По отдельному плану	Заседание ЦК классных руководителей. Семейное воспитание студентов	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-ЛР 16**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
МАЙ					
1	**Праздник весны и труда** **Участие в онлайн-акциях, конкурсах, мероприятиях и т.д.**	Учебные группы	Онлайн	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 4**
1-12	**Вахта Памяти**	Группы казачьей направленности	Воинское кладбище, Вечный огонь	Педагог-организатор БЖ, Классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 5** **ЛР 8**
3-6	Участие в акциях и конкурсах различного уровня, посвященных Дню Победы в ВОВ (Голубь мира, Георгиевская ленточка, Сад Памяти, Окна Победы, Бессмертный полк и другие)	Учебные группы	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 6**
5	**День Победы** Тематические классные часы	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 5**
9	**День Победы**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 5**
15	**Разговор о важном.** **«День победы (студенческий проект «Бессмертный полк»)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
19	**Международный день музеев**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
19	**День детских общественных организаций**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
22	**Разговор о важном.**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**

	«О важности социально-общественной активности (лекция))»				
24	**День славянской письменности и культуры**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 8**
26	**День российского предпринимательства**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместители директора по НМР, УР, ПО, классный руководитель, преподаватели	**ЛР 16**
29	**Разговор о важном.** **«Перед нами все двери открыты (творческий флешмоб)»**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	**Заседание ЦК классных руководителей. Эстетическое воспитание**	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1- ЛР 16**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ИЮНЬ					
1	**Международный день защиты детей**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 3**
6	**День русского языка**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 5**
12	**День России**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 2** **ЛР 3**
15-26	Мероприятие в рамках месячника антинаркотической направленности	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 9**
13, 20	Онлайн просмотр цикла лекционных занятий «Невредные беседы о вредных привычках», на базе Регионального модельного центра дополнительного образования детей и обсуждение их с классными руководителями во время классных часов	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 4** **ЛР 9**

22,23	Онлайн экскурсия в музей наркомании при УМВД России	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 4, ЛР 9**
21-30	**Проведение классных часов, бесед, инструктажей о правилах поведения и занятости в период летних каникул.**	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 4 ЛР 9**
По отдельному плану	Международная акция «Огненные картины войны» https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/i/9DuAA4Rom7nokA	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	Международная акция «Свеча памяти» https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/i/yLK3FOCyK8paxQ	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
По отдельному плану	**Заседание ЦК классных руководителей. Подведение и анализ итогов учебного года**	Классные руководители	Конференц-зал	Заместитель директора по ВР, председатель ЦК	**ЛР 1-25**
В течении месяца	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 12**
В течении месяца	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1-25**
ИЮЛЬ					
1-31	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7**

					ЛР 8 **ЛР 10** **ЛР 12**
1-31	**Участие в волонтерской деятельности**	Учебные группы		Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 2** **ЛР 6**
8	**День семьи, любви и верности**	Учебные группы	Онлайн	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 12**
30	**День Военно-морского флота**	Учебные группы	Онлайн	Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 12**
АВГУСТ					
1-31	**Участие в волонтерской деятельности**	Учебные группы		Заместитель директора по ВР, руководитель волонтерского отряда, классные руководители	**ЛР 2** **ЛР 6**
1-31	Участие в конкурсе «Большая перемена» ()https://bolshayaperemena.online/	Учебные группы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, классный руководитель	**ЛР 1** **ЛР 2** **ЛР 5** **ЛР 6** **ЛР 7** **ЛР 8** **ЛР 10** **ЛР 12**
22	**День Государственного Флага Российской Федерации**	Проф. отряды	Территория перед учебным корпусом	Заместители директора по ПО, ВР, классные руководители	**ЛР 1**
23	**День воинской славы России (Курская битва, 1943)**	Проф. отряды	Территория перед учебным корпусом	Заместители директора по ПО, ВР, классные руководители	**ЛР 1**
27	**День российского кино**	Проф. отряды	Территория перед учебным корпусом	Заместители директора по ПО, ВР, классные руководители	**ЛР 11**