Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Основная профессиональная образовательная программа - ППССЗ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(43.00.00 Сервис и туризм)

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **очная**
Нормативный срок освоения ОПОП: **2 года 10 мес.**
На базе среднего общего образования
Профиль получаемой специальности: естественнонаучный



Рассмотрено
научно-методическим советом
протокол № 1
от «31» 08 2022 г.
Председатель НМС
_____ А.В. Стоян

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Укрупненная группа специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики:
преподаватели /мастера производственного обучения: Колтыго Л.В., Толокнова Т.Ю., Кукленкова И.С., Расторгуева М.В. – зав. кафедрой.

ЛИСТ УТВЕРЖДЕНИЯ

Программы подготовки специалистов среднего звена
(рабочих программ: учебных дисциплин, программ КОС, программ ПМ, программ ВСР, программ УП, программ ПП, ГИА)
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области
Переславского колледжа им. А. Невского

Согласовано:
Зам. директора по УР:
Ахапкина О.Ю.
«31» августа 202_ г.

Согласовано:
Зам. директора по УПР:
Чернышова Н.К.
«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Е.В. Белова
01 сентября 202_года

Рассмотрено
Научно-методическим советом
Протокол № от
Председатель НМС А.В. Стоян

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Программы подготовки специалистов среднего звена
(рабочих программ: учебных дисциплин, программ КОС, программ ПМ, программ ВСР, программ УП, программ ПП, ГИА)
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области
Переславского колледжа им. А. Невского

ФИО пед. работников, внесших предложения о внесении изменений	**В какой документ ППССЗ вносятся изменения**	**Вид изменений (объем времени, порядок освоения УД , ПМ и т.д.)**	**Нормативный документ на основание которого вносится изменение**

Согласовано: Зам. директора по УР: _____ Ахапкина О.Ю. « » августа 202_ г	Согласовано: Зам. директора по УПР: _____ Чернышова Н.К. « » августа 202_г	Согласовано: Зам. директора по ТО: _____ Тюрина Л.В. « » августа 202_ г.

Рассмотрено научно-методическим советом колледжа
Протокол №__от_____20__г.
Ст. методист_____

Рассмотрено на заседании кафедры «Технологических дисциплин»
Протокол № ___ от «___»_____ 20____ г.
Заведующий кафедрой _____ Расторгуева М.В.

Содержание

1. **Раздел 1. Общие положения**
   - 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
   - 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП
   - 1.3. Общая характеристика ОПОП
     - 1.3.1. Цель (миссия) ОПОП
     - 1.3.2. Срок освоения ОПОП
     - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП
     - 1.3.5. Требования к абитуриентам
2. **Раздел 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
   - 2.1. Область профессиональной деятельности
   - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
   - 2.3. Виды профессиональной деятельности
3. **Раздел 3 Требования к результатам освоения ОПОП**
   - 3.1. Общие компетенции
   - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
   - 3.3. Результаты освоения ОПОП
4. **Раздел 4 Ресурсное обеспечение ОПОП**
   - 41. Кадровое обеспечение
   - 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
   - 4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
5. **Раздел 5 Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**
6. **Приложения**
   - Приложение 1.1. Рабочий учебный план
   - Приложение 1.2. Рабочие программы профессиональных модулей
   - Приложение 1.3. Рабочие программы дисциплин
   - Приложение 1.4.Программа производственной практики (преддипломной)
   - Приложение 1.5. Программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** реализуется ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

– 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 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный №

44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационый № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– 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., регист- рационный № 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)

– Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского (Приказ департамента образования ЯО от 01.03.2017г.№ 97/01-03);

– Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утверждённых Минобрнауки России департаментом государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования от 29.05.2007г. № 03-1180;

– Письма Минобрнауки России от 17.03.2015г.№06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 « Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013г.№28785 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г);

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02.07.2013 г. (ред. от 17.03.2015 г.), «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 8.08.2013 г. № 29322);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.июня.2013 г. п.23 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г. № ДЛ-1/05вн;

– Приказа Минобразования РФ от 5 марта 2004 г. N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 года № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ

начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО (одобрены департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008г.);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 734 от 17 июля 2015 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013г. № 1015» (с изменениями и дополнениями);

– «Руководства по соблюдению организациями, осуществляющими образовательную деятельность, законодательства Российской Федерации в сфере образования в части организации и проведения практики обучающихся по основным профессиональным образовательным программам» (утвержденного Рособрнадзором);

– Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского;

– Положения об итоговой государственной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского;

– Положения об учебной и производственной практике ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского.

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г

– Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г. рег.№ 39023);

– Профессионального стандарта «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № Профессионального стандарта «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от01 декабря 2015 г. 914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г. г. рег. № 40270);

- локальные акты.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело будет профессионально готов к деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Специалист поварского и кондитерского дела	2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов**.

Учебные циклы	**Число недель**	**Часы**
Аудиторная нагрузка	81	2916
Учебная практика	13	468
Производственная практика (по профилю специальности)	15	540
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестации	5	252
Государственная (итоговая) аттестация	6	216
Каникулярное время	23	
Итого:	147	

1.3.4. Требования к абитуриенту

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по специальности: среднее общее образование, спо, впо.

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело подготовлен:

• к освоению образовательных программ высшего профессионального образования (далее – ООП ВПО).

1.3.6. Основные пользователи ОПОП

- преподаватели, сотрудники учебной части, сотрудники библиотеки колледжа;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- администрация колледжа;

- абитуриенты и их родители, работодатели.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Раздел 3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчи-	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных катего-

ненного персонала:		рий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решениязадач 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	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профес-сиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности иподдержание необхо-димого уровня физиче- ской подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; исполь-зовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обес печение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Раздел 4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

4.1.1. Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.1.2. Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла

4.2. Требования к материально-техническим условиям

4.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет; Актовый зал.

4.2.2. Требования к оснащенности баз практик

Основными базами практики студентов являются предприятиях общественного питания, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Базы практик должны быть оснащены необходимым оборудованием для выполнения всех видов деятельности, предусмотренными данным стандартом

4.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

ОПОП должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных

и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки студенты должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый студент должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому студенту должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов. Образовательная организация должна предоставить студентам возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

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

Раздел 5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

5.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются

образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация.

Приложение 1.1
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО
Переславскийколледж им. А. Невского
_____ Е.В.Белова
01 сентября 2023года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
базовой подготовки
ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок освоения ОП: **2 года 10 месяцев**
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка к программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Переславского колледжа им. А. Невского (далее ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского) разработан на основании следующих нормативных документов:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 21.09.2022 г. №70167);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565.
- Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского (Приказ департамента образования ЯО от 02.07.2015г.№ 517/01-03);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 8ноября 2021№ 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. № 66211);
- Положения о практической подготовке обучающихся ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского (Приказ Министерства наукии высшего образования РФ от 05.08.2020г. №885/390, зарегистрированный в Министерстве Юстиции РФ 11.09.2020г.№59778);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02.07.2013 г. (ред. от 17.03.2015 г.), «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 8.08.2013 г. № 29322);
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации № 441 от 128.08.2020 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г.№464»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 845/369 от 30.07.2020 г. (зарегистрировано в Министерстве Юстиции Российской Федерации 26.08.2020 г. № 59557) «Об утверждении Порядка зачета организацией, осущесвляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского;
- Положения об итоговой государственной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского.

Основные характеристики образовательного процесса:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса;

- учебная нагрузка обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки;
- каникулы предусмотрены два раза в учебном году, продолжительность каникул 11 недель, включая 2 недели в зимний период;
- дисциплина «Физическая культура» в объеме не менее 160 академических часов;
- дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ « Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НП и СПО и учебных пунктах» от 24.02.2010 №96/134.
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью не более 45 минут, предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;
- текущий контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный опрос, контрольные и практические работы, тестовые задания;
- формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело предусматривает выполнение курсовой работы по ПМ 02 « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 30часов, 4 семестр. Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика , производственная и преддипломная практика. Учебная и производственная практики реализуются рассредоточенно или концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная практики проводятся в учебных лабораториях и мастерских колледжа или на предприятиях общественного питания. Преддипломная практика проводится концентрированно в организациях общественного питания на основе прямых договоров, заключенных между колледжем и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16675 Повар в рамках ПМ 07. По результатам освоения студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.

Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело

ООП распределяет обязательную часть - 70% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным в ФГОС, 30% -предусмотрено для формирования вариативной части, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Объём обязательных часов вариативной части ППССЗ по специальности составляет 972 часа и распределён следующим образом:

1. Введены новые дисциплины общепрофессионального цикла:

-ОП.10 Основы бизнеспланирования в объеме 102 часов;

-ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда в объеме 34 часов;

-ОП.12 Основы курсового и дипломного проектирования в объеме 32 часов;

- 157 часов на общее увеличение ОП дисциплин.

2. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл-36 часов на увеличение часов ОГСЭ дисциплин.

3. Профессиональный цикл- 611часов на увеличение часов профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла, профессионального цикла, ОГСЭ и ЕН проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля (по МДК - дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и

производственной практике - дифференцированный зачет) при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), и дифференцированных зачетов(суммарно не более 10 в каждом учебном году), без учета по физической культуре и практикам. Экзамен может проводится в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Дифференцированные зачеты реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик.

Учебным планом предусмотрены:

- комплексный дифференцированный зачет по УП.01 и УП.02 в 2 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по ПП.01 и ПП.02 в 2 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по УП.03 и УП.04 в 4 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по ПП.03 и ПП.04 в 4 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по УП.06 и ПП.06 в 6 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по УП.07 и ПП.07 в 6 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по МДК 03.01 и МДК 03.02 в 4 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по МДК 04.01 и МДК 04.02 в 4 семестре;
- комплексный дифференцированный зачет по МДК 05.01 и МДК 05.02 в 4 семестре.

По окончании изучения каждого профессионального модуля проводится экзамен квалификационный с привлечением внешних экспертов-работодателей. Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и

сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности. Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте специалиста среднего звена, а для ПМ 04- на рабочем месте повара, кондитера. Экзамен по профессиональному модулю может проводится с применением (частичным применением) методик международного движения Ворлдскиллс России по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»(например , в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения). Практическая часть экзамена по модулю может проводится:
- на рабочих местах на базах практики соответствующей профессиональной направленности;
- в мастерских колледжа, оснащенных в соответствии с международными требованиями Союза Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов). Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ).

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в формах:

1. Защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
2. Проведения Государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена по методике WS.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Базовой площадкой для демонстрационного экзамена выбрана мастерская колледжа. Задание разрабатывается на основе Технического описания (согласно Правилам национальных чемпионатов профессионального мастерства WSR в текущем году) в виде модулей. Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс России в течение 1-3 дней, по этапам:

1. Проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;

2.Инструктаж;

3. Экзамен;

4.Подведение итогов и оглашение результатов. Результаты демонстрационного экзамена вносятся в систему CIS, выпускникам выдаются сертификаты.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдаётся документ установленного образца – *диплома* - и присваивается квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа (п.6 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 05 ноября 2013г.).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	ПДП	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	30	4	5		2		11	52
II курс	27	6	6		2		11	52
III курс	23	3	4	4	1	6	2	43
ВСЕГО:	**80**	**13**	**15**	**4**	**5**	**6**	**24**	**147**

3. Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль		
	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
I																		=	=													У	У	У	У	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=
II																	У	=	=												У	У	У	У	У	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=
III																		=	=							У	У	У	8	8	8	8	::	Х	Х	Х	Х	И	И	И	И	Ш	Ш			

Обозначения

Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика преддипломная	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
	::	У	8	Х	И	Ш	=

4.Учебная и производственная практика по профессии 43.02.15Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Индекс	Наименование практики	Проф. модуль	Количество недель	Количество часов	Семестр проведения
1.	**УП.00**	**Учебная практика**		**13**	**468**	
1.1	УП.01	Учебная практика	ПМ.01	2	72	II
1.2	УП.02	Учебная практика	ПМ.02	2	72	II
1.3	УП.03	Учебная практика	ПМ.03	2	72	IV
1.4	УП.04	Учебная практика	ПМ.04	1	36	III
				1	36	IV
1.5	УП.05	Учебная практика	ПМ.05	2	72	VI
1.6	УП.06	Учебная практика	ПМ.06	1	36	VI

1.7	УП.07	Учебная практика	ПМ.07	2	72	VI
2.	**ПП.00**	**Производственная практика (по профилю специальности)**		**15**	**540**	
2.1	ПП.01	Производственная практика	ПМ.01	2	72	II
2.2	ПП.02	Производственная практика	ПМ.02	3	108	II
2.3	ПП.03	Производственная практика	ПМ.03	2	72	IV
2.4	ПП.04	Производственная практика	ПМ.04	2	72	IV
2.5	ПП.05	Производственная практика	ПМ.05	2	72	IV
2.6	ПП.06	Производственная практика	ПМ.06	1	36	VI
2.7	ПП.07	Производственная практика	ПМ.07	3	108	VI
		ИТОГО		**28**	**1008**	
3	**ПДП.01**	**Производственная практика (преддипломная)**		**4**	**144**	VI
		ИТОГО		**32**	**1152**	

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации		Максимальная	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам					
									I курс		II курс		III курс	
		за ме	Ди ф.		Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Аудиторная	Обязательная в том числе:	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
									17	22	17	23	17	17

								теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	практика					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	20
ПП	**Профессиональная подготовка**	**9**	**30**	**4068**			**2916**	**1362**	**1524**	**30**	**1152**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**612**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**5**	**468**			**468**	**138**	**330**			**163**	**106**	**46**	**68**	**85**	
ОГСЭ.01	Основы философии		1ДЗ	51			51	51				51					
ОГСЭ.02	История		1ДЗ	51			51	51				51					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6ДЗ	162			162	2	160			30	31	20	34	47	
ОГСЭ.04	Физическая культура		6ДЗ	162			162	2	160			31	33	26	34	38	
ОГСЭ.05	Психология общения		2ДЗ	42			42	32	10				42				
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный учебный цикл**		**2**	**180**			**180**	**116**	**64**			**68**	**67**			**45**	
ЕН.01	Химия		2ДЗ	135			135	71	64			68	67				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5ДЗ	45			45	45								45	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1**	**11**	**938**			**938**	**455**	**483**			**194**	**160**	**148**	**120**	**230**	**86**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		2ДЗ	128			128	94	34			60	68				
ОП.02	Организация хранения		2ДЗ	64			64	32	32			34	30				

	и контроль запасов сырья																
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2Э		130			130	66	64			68	62				
ОП.04	Организация обслуживания		6ДЗ	98			98	22	76							68	30
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5ДЗ	91			91	27	64						40	51	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5ДЗ	43			43	28	15							43	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3ДЗ	102			102	34	68					102			
ОП.08	Охрана труда		3ДЗ	46			46	16	30					46			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4ДЗ	68			68	48	20						68		
ОП.10	Основы бизнес планирования в отрасли*		6ДЗ	102			102	56	46						12	68	22
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда*		6ДЗ	34			34	16	18								34
ОП.12	Основы курсового и дипломного проектирования*		1ДЗ	32			32	16	16			32					
П.00	**Профессиональный цикл**	**8**	**12**	**2338**			**1330**	**653**	**647**	**30**	**1008**	**187**	**459**	**418**	**640**	**252**	**382**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**1**	**256**			**112**	**57**	**55**		**144**	**68**	**188**				

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34			34	17	17			34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2ДЗ	78			78	40	38			34	44				
УП. 01	Учебная практика		2ДЗк	72							72		72				
ПП.01	Производственная практика		2ДЗк								72		72				
	Экзамен квалификационный	2Экв			18												
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**390**			**210**	**91**	**89**	**30**	**180**	**119**	**271**				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			34			34	17	17			34					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2Э		176			176	74	72	30		85	91				
УП.02	Учебная практика		2ДЗ	72							72		72				
ПП.02	Производственная практика		2ДЗ	108							108		108				
	Экзамен квалификационный	2Экв			18												
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**2**	**291**			**147**	**75**	**72**		**144**			**102**	**189**		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4 ДЗк	34			34	17	17					34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных		4 ДЗк	113			113	58	55					68	45		

	блюд, кулинарных изделий, закусок Сложного ассортимента																
УП.03	Учебная практика		4 ДЗк	72							72				72		
ПП.03	Производственная практика		4 ДЗк	72							72				72		
	Экзамен квалификационный	4Экв			18												
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**2**	**368**			**224**	**113**	**111**		**144**			**172**	**196**		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4 ДЗк	34			34	17	17					34			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4 ДЗк	190			190	96	94					102	88		
УП.04	Учебная практика		4 ДЗк	72							72			36	36		

ПП.04	Производственная практика		4 ДЗк	72							72				72		
	Экзамен квалификационный	4Экв			18												
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**2**	**399**			**255**	**129**	**126**		**144**			**144**	**255**		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4 ДЗк	34			34	17	17					34			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4 ДЗк	221			221	112	109					110	111		
УП.05	Учебная практика		4 ДЗ	72							72						
ПП.05	Производственная практика		4 ДЗ	72							72						

	Экзамен квалификационный	4Экв			18												
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**205**			**133**	**68**	**65**		**72**					**82**	**123**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		6ДЗ	133			133	68	65							82	51
УП.06	Учебная практика		6ДЗк	36							36						36
ПП.06	Производственная практика		6ДЗк	36							36						36
	Экзамен квалификационный	6Экв			18												
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «Повар»**		**1**	**429**			**249**	**120**	**129**		**180**					**170**	**259**
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»			249			249	120	129							170	79
УП. 07	Учебная практика		6ДЗк	72							72						72
ПП.07	Производственная практика		6ДЗк	108							108						108
	Демонстрационный экзамен	6Э															
ПДП	**Преддипломная практика**	**144**		**144**							**144**						**144**
	Государственная итоговая аттестация	**216**															**216**
	Промежуточная аттестация	180											**72**		**72**		**36**
	ИТОГО	**4464**															
	Часов в неделю											**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)								Дисциплин, МДК				612	468	576	432	612	216
								Учебной практики					144	36	180		108

Государственная (итоговая) аттестация 1.1. Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы): Выполнение дипломной работы (проекта), всего 4недели. Защита дипломной работы (проекта), всего 2 недели. 1.2.Государственный экзамен в формате демонстрационного экзамена по методике WS.			Производственной практики/ ПДП		180		216		144/ 144
			Экзаменов		4		3		1
			Дифф. зачетов*	3	7	2	8	3	8

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности

43.02.15Поварское и кондитерское дело

№	*Наименование*
Кабинеты	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	иностранного языка
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	экологических основ природопользования
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	организации хранения и контроля запасов и сырья
9.	организации обслуживания
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории	

1.	химии
2	учебная кухня ресторана
3	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1.	спортивный зал
2.	тренажерный зал
Залы	
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР _____ О.Ю. Ахапкина

Заместитель директора по НМС _____ А.В. Стоян

Заместитель директора по УПР_____ Н.К. Чернышова

Заместитель директора по ОД _____ Л.В. Тюрина

Заведующие кафедрами:

«Фундаментальных дисциплин» _____ И.А. Кулябина

«Физического воспитания» _____ А.В. Гогин

«Информационных систем» _____ С.Ю. Малыгина

«Экономических дисциплин и права» _____ Н.В. Соловьева

«Технологических дисциплин» _____ М.В. Расторгуева

«Механических дисциплин и автоматизации технологических процессов» _____ А.И. Трунов

«Сервиса и дизайна»_____К.А. Михеева

Приложение 1.2
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики:

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;

учебная практика – 72 часа

производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	Объем образовательной программы, час.						
		Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[29]
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	34	34	17	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4	**Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	78	78	38	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	72	72	-
	Всего:	**256**	**256**	**55**	**-**	**72**	**72**	**-**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**34 (17т.+17п.з.)**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**32**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Практические занятия	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	**6**
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**6**
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сы-	**Содержание**	**5**
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	

рья и приготовлению полуфабрикатов	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	**11**
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**78** **(40т.+38п.з.)**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	**4**
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	**6**
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	

	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	**6**
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	

	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**4**
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кнельной массы из птицы. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	
	Дифференцированный зачет	**2**

Учебная практика по ПМ.01

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости сосновным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Измененииезакладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.

Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.

Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетомсоблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдениярежимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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

Виды работ:

Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингре-диентов технологическим требованиям.

Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.

Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,птицы, дичи в соответствии заказа.

Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассор-тимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.

Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителемпри отпуске на вынос и презентации

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;

-комплект учебно - методической документации;

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 5 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризер -1 шт.;
- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктелей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

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].

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].

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.

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.

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум/ И.В. Васильева. - М. : Юрайт, 2016.- 414 с.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
4. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
6. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2007.- 272 с.
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. -2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.-96 с.

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным

ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2.Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru

3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru

4.ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/
5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: www. 100 menu. Ru
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: vitameal.ru›cook.php?t=c24
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: smirnovsm.com›myaso/ptica…polufabrikatov.html
8. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс].- Режим доступа: rogalik.com/elektronnaya_ kulinariya_skachat ии

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия кулинарного цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процессе теоретического обучения предусматривает следующие формы текущего контроля знаний:

различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

При реализации программы модуля могут проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом, МДК 01.02 – дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; -выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка

	эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; -установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; - обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; - определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - оформление профессиональной документации; - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	выполнения «профессионалых диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	- Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; - выполнение требований охраны труда и техникибезопасности;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

	- демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-Приготовление полуфабрикатов для блюд, кули нарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП итребований безопасности; - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; - соответствие потерь действующим нормам; - выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента сезона, форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа,	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видовра оценка выполнения «профессиональ ных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессио-нального мастерства (при участии)бот на практике

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных катего рий потребителей, видов и форм обслуживания	-Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствиис выполненным заказом; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональн ыхдиктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, кон-курсах профессионально го мастерства (при участии)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация ре- зультатов наблюде-ний за деятельно- стью обучающегосяв процессе освое-ния образователь-ной программы экспертное наблю-дение и оценка на
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая - электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиента-ми.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госу- дарственном языке с учетом особенностей социального и культур-ного контекста.	- -грамотность устной и письменной речи, - - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традицион-ных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- - соблюдение норм поведения во время учебныхзанятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю- щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохране- ния и укрепления здо-ровья в процессе про-фессиональной деятельности и поддержание необходимого	- - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым - умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ КРЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Кукленкова Ирина Сергеевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-готовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления

и подготовки к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и под-готовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и под- готовки к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем

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

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложногоассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требованийк качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термическойобработке;

обеспечивать безопасность готовых супов;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органо- лептическим способом супов сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
всего – 390часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов, включая:

учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ КРЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа [30]
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	17	17	-	-	-	-
ПК 2.1.-2.8	**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	176	74	72	30	-	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	180				72	108	-
Всего:		**390**	**91**	**89**	**30**	**72**	**108**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**34**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**34**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	**8**
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	**9**
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей	

	кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**9**
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хране-	**Содержание**	**8**
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, по-	

ния, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	суды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**176**
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**176**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического	

	оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из	

	круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**28**
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-	

	химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**28**
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.	

	Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и	

	фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**20**
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы;	

	индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов 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	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Курсовая работа		**30**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.	

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	

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 сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	**72**

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	**108**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер -1 шт..;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
- пароконвектомат - 1шт.;
- конвекционная печь - 1шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пицци – 1 шт.;

- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пдудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;

- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженного - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленые - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;

- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

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

Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2019.- с.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
3. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
4. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие. - М. :Академия, 2008. - 416 с.
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
7. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
9. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
10. Усов, В. В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие. - М. :Академия, 2007. - 400 с.
11. Качурина Т.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2007.- 272 с.
12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.- 96 с.
13. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. -М: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/
5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного
питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: www. 100 menu. Ru
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: vitameal.ru›cook.php?t=c24
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: smirnovsm.com›myaso/ptica…polufabrikatov.html
8. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс].- Режим доступа: rogalik.com/elektronnaya_ kulinariya_skachat ии

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным 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.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Завершается освоение междисциплинарного курса МДК 02.02 экзаменом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответ-	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при

	ствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ	участии)
	установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

ассортимента	ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке	экспертное наблюдение выполнения прак-
	горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; **презентации горячих соусов сложного ассортимента**	тических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах

	соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	профессионального мастерства (при
	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	участии)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

0К	–	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с уче-	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

ПМ.03. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им.А.Невского

Разработчики:
Колтыго Лариса Васильевна - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 28

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП 37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

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

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 291, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 147часов;
учебной и производственной практики – 144 часов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид

профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
1	2
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 3.1-3.7	МДК.03.01	34	34	17					
ПК 3.2.-3.7	МДК.03.02	113	113	55					
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	144						72	
	Всего:	291	147	72				72	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента		**34**
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложногоассортимента		**34**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарнойпродукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствованииассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезон-ных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к	**Содержание**	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.Характеристика, последовательность этапов.	**2**
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и	2

реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	закусок, с учетом ассортимента продукции.	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №2. Этапы технологического цикла приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка и нарезка полуфабрикаты из овощей и грибов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	8
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	3
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холоднойкулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарныхизделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Практическая работа №4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	5

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**113**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**113**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2
	Тематика практических и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа № Приготовление, холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2
Тема 2.2. . Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,	2

	рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	4
	Тематика практических и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа №14 Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
Тема 2.3. . Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**10**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в	4

	тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических и лабораторных работ	**12**
	Практическая работа №	
	Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Тематика лабораторных работ	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	10
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	**10**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	2

сложного ассортимента	сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	4
	Тематика практических и лабораторных работ	**12**
	Практическая работа	
	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	8
Тема 2.5. . Приготовление,	**Содержание**	**12**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из	2

подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	Тематика практических и лабораторных работ	**17**
	Практическая работа № Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных	4

	продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	13
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента кухонь народов мира	**Содержание**	**10**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи кухонь народов мира.	5
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	5
	Тематика практических и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа	
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, блюд кухонь народов мира.	6
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусокосложного ассортимента.		

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости сосновным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложногоассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.	

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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: чистоты мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря всоответствии со стандартами	
	72
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартамиорганизации 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**72**

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 храненияна раздаче и т.д.). Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентации	
Всего	**291**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. - 320 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2020.- 552 с.
3. В.В. Усов. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2020. - 416 с.: ил. - (Профессиональное образование).
4. А.М. Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для сред. проф.образования / А.М. Новикова - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 472 с..
5. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии учеб. пособие для сред. проф.образования / З.П. Матюхина - М.: Академия, 2019. - 253 с..

Дополнительные источники:

6. 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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - http://docs.kodeks.ru/document/901751351

7.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

8.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 - 07 - 01. -М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
9.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
10.ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с. 11.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
12.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 10 с.
13.ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 11 с.
14.Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
15.Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2006. - 464 с.
16.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. - 336 с., [16] с. цв. ил.
17.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 512 с.
18.Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 373 с.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. -М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. - 8-е изд. - СПБ: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
23.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. - 760 с. 24.Усов В.В. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2008.- 416 с. - (Основы кулинарного мастерства).
25.Усов В.В. Рыбная кухня: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007.- 384 с. - (Основы кулинарного мастерства). 26. Сборник технических нормативов Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной 2006г. - М.: Хлебпродинформ, 2006.- 758 с.
27.Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. - 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

28.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 160 с.
29.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. - 320 с.
30.Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007.- 608с. - (Основы кулинарного мастерства 31.Современный рецептурный кулинарный справочник. Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Издательство «Белорусский дом книги» 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html:
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия, планируемые в рамках МДК, делятся на теоретические и лабораторно-практические занятия. При реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,

- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

Освоению данного модуля предшествуют дисциплины:

- Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

-Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

-Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

При реализации программы ПМ. 03 предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый студент должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Каждому студенту должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Реализация программы ПМ.03 обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая практические задания с использованием ПК;

- текущий контроль знаний и умений при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании.

Завершается освоение междисциплинарного курса комплексным дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01-07 **ОК 09-10** ПК 3.1- ПК 3.7	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; -соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;

	оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	-Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного ассортимента: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для	

	вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации с холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных блюд,	

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;	

	-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки; -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Кукленкова Ирина Сергеевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

к презентации и реализации горячих напитков сложного ас- сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления иподготовки к презентации и реализации

холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной

безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополни- тельных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод,

заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных десертов;

организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных десертов;

вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассорти- мента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа пода- чи блюд, требований к качеству и безопасности готовой

продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих десертов;

организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих десертов;

вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных напитков;

организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных напитков;

вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии

с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих напитков;

организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих напитков;

вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

разработке, адаптации и подготовки к презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и

анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 368 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 368часа, включая:

учебной и производственной практики – 144 чаа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 4	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

1.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час						
		Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа [32]
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**34**	**17**	**17**	-	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11 ПК 4.4.-4.6; ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Приготовление и подготовка к реализации холодных игорячих напитков сложного ассортимента	**190**	**96**	**94**	-	-	-	-
	Учебная и производственная практика	**144**				72	72	
	Всего:	**368**	**113**	**111**	**-**	**72**	**72**	

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**34**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**32**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**10**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного 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 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 десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**190**
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**48**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**48**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**48**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	

	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**46**
	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.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	

Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. 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. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**72**

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. 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:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в	**72**

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентации	
Всего	**368**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер -1 шт..;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
- пароконвектомат - 1шт.;
- конвекционная печь - 1шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пицци – 1 шт.;

- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пдудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;

- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженного - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленые - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;

- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

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

Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2016.- с.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2019.- 248 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2019. - 112 с.
3. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2019. - 512 с.
4. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие. - М. :Академия, 2018. - 416 с.
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2019.- 368 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 321 с.
7. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 160 с.
9. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 272 с.
10. Усов, В. В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие. - М. :Академия, 2019. - 400 с.
11. Качурина Т.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2018.- 272 с.
12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2020.- 96 с.
13. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. -М: ДеЛи принт, 2020. - 320 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/
5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного
питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: www. 100 menu. Ru
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: vitameal.ru›cook.php?t=c24
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: smirnovsm.com›myaso/ptica…polufabrikatov.html
8. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс].- Режим доступа: rogalik.com/elektronnaya_ kulinariya_skachat ии

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным 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.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Завершается освоение междисциплинарного курса комплексным дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов
	потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	участии)
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
	технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.6. . Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих де-	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных ра-

сертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	бот, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

0К	–	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с уче-	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля
ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Колтыго Лариса Васильевна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организация и ведение процессов приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.
приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

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

знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
всего –399 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 255часов;
самостоятельной работы обучающегося – _____ часов;
учебной и производственной практики 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 010.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
	2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1.-5.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**52**	**34**	17	*	*	*	**18**	*
ПК 5.1.-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**275**	**221**	109		*		**54**	*
ПК 5.1-5.5 ОК 1 ОК 4, ОК 7	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	* *72*							*
	Всего:	**399**	**255**	**126**	*	*	*	**72**	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**34**
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**34**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**10**
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2
	Тематика практических работ	
	Практическая работа №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2
	Практическая работа №2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	Практическая работа №3. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2
Тема 1.2.	**Содержание**	**5**

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 4. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**
	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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2
	Тематика практических работ	
	Практическая работа №5. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря на различных участках.	2
	Практическая работа №6. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне.	2
	Практическая работа №7. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
	Практическая работа №8. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в кондитерском цехе.	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в	**Содержание**	**5**

кондитерском цехе [1]	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 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.	2
	Дифференцированный зачёт	**1**
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**221**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**221**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**46**
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Кремы: белковые, заварные. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2

	Кремы: из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Фарши: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Тематика практических работ	
	Практическая работа № 9. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Практическая работа № 10. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 11. Технологический процесс приготовления сиропов, помады, глазури, карамели.	4
	Лабораторная работа № 12. Технологический процесс приготовления кремов, желе, посыпок.	8
	Лабораторная работа № 13. Технологический процесс приготовления мастики и изделий из нее.	4
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**38**
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного пресного, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2

	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий.	2
	Технология приготовления праздничного хлеба. Способы формования изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных праздничного хлеба.	2
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	Тематика практических работ	
	Практическая работа №14 Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	6
	Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление праздничного хлеба.	6
	Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**50**
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.	2
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
	Общие понятия, классификация, бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	2
	Технологический процесс приготовления бисквитного теста: бисквита основного, бисквита «Буше», бисквита «Джоконда» и др. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из	2

	него.	
	Технологический процесс приготовления песочного теста: основного, творожного («Бретон», «Бризе»). Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления воздушного теста: меренга шведская, меренга французская. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления заварного теста: «Паташу». Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления миндального теста: холодным способом, с подогревом, «Даккуаз». Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления пряничного теста: сырцовым и заварным способом. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления слоеного теста: «Филло», «Кора». Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технологический процесс приготовления сахарного и тюлипного теста. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
	Тематика практических работ	
	Практическая работа № 18 Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №19 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (бисквитное, тулипное)	4
	Лабораторная работа № 20 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (заварного, песочного)	4
	Лабораторная работа № 21 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (пряничное, сахарное)	4
	Лабораторная работа № 22 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (слоеного, воздушного)	4
	Лабораторная работа № 23 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (миндального, фило)	4

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**58**
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных.	2
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из заварного, воздушного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из миндального, слоёного, крошкового теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления тортов из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления тортов из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления тортов из слоёного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Рецептуры, технология приготовления тортов из миндального и воздушного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур).	2
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов.	2
	Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	3

	Тематика практических работ	
	Практическая работа № 24	
	Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 25 Приготовление, оформление пирожных.	3
	Лабораторная работа № 26 Приготовление, оформление тортов.	2
	Лабораторная работа № 27 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2
	Лабораторная работа № 28 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
Тема 2.5. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	**Содержание**	**29**
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья, метода приготовления и национальных особенностей.	4
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства, в зависимости от национальных особенностей.	4
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	8
	Тематика практических работ	
	Практическая работа №29 Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	4
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 30 Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	22
	Дифференцированный зачет	1
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чисто мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 19. Дифференцированный зачет	**72**

Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандарта организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**72**
Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 10. Дифференцированный зачет	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2019.- 248 с.
2. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 9-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 304 с.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 374 с.
4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2019. - 512 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2020. - 128 с.
6. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие В. В. Усов. - М. : «Академия», 2020. - 416 с.

7. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2018.- 400 с.
8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М. :Академия, 2018. - 240 с.
9. Профессия кондитер / авт.-сост. О. В. Шамкуть. - Мн. : Соврем. шк., 2006. - 288 с.
10. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 384 с.
11. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2019.- 320 с.

Дополнительные источники:

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
12. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 9-е изд., стер.- М.: Академия, 2010.- 304 с.
13. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 374 с.
14. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 128 с.
16. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие В. В. Усов. - М. : «Академия», 2008. - 416 с.
17. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.
18. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М. :Академия, 2006. - 240 с.
19. Профессия кондитер / авт.-сост. О. В. Шамкуть. - Мн. : Соврем. шк., 2006. - 288 с.
20. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 384 с.
11. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2001.- 320 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия, планируемые в рамках МДК, делятся на теоретические и лабораторно-практические занятия. При реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

Освоению данного модуля предшествуют дисциплины:

- Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

-Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

-Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

При реализации программы ПМ. 05 предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.05 обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый студент должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Каждому студенту должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Реализация программы ПМ.03 обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая практические задания с использованием ПК;
- текущий контроль знаний и умений при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании.

Завершается освоение междисциплинарного курса комплексным дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена. Учебная практика завершается дифференцированным зачетом, производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделоч ных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен, экспертное наблюдение выполнения ла экзамен, экспертное наблюдение выполнения ла бораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлебасложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие обор дования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональныхзадач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие.	- демонстрация ответственности запринятые решения - обоснованность самоанализа и кор-рекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики:

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни;

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

- организовывать документооборот.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 205 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 133 часов;

учебная практика – 36 часа

производственная практика – 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**133**	**133**	**98**			
ПК 6.1- 6.3 ОК 01-02, ОК 04 -07, ОК 09-11	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**102**	**102**	47		-	-
ПК 6.4 - 6.5 ОК 01-02, ОК 04-07, ОК 09- 11	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**31**	**31**	18			-
ПК 6.1-6.5 ОК 01-02, ОК 04 -07, ОК 09-11	**Учебная и производственная практика**	**72**				36	36
	Всего:	**205**	**133**	**65**		**36**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**133**
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**102 (55т.+47п.з.)**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**8**
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	2
	Практическое занятие № 1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	2
	Практическое занятие № 2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания	2
Тема 1.2. Разработка	**Содержание**	**12**

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	2
	Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента	2
	Практическое занятие № 3. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей.	2
	Практическое занятие № 4. Расчет стоимости блюд в меню.	2
	Практическое занятие № 5. Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного	**Содержание**	**8**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных	2

персонала	заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	2
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2
	Практическое занятие №6. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	2
	Практическое занятие № 7. Порядок проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**10**
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2
	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	2

	Практическое занятие № 8. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	Практическое занятие № 9. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	Практическое занятие № 10. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными Контрактная форма найма работников и коллективные соглашения по труду и занятости	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**2**
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
	Практическое занятие № 12. Планирование производственного задания (программы)	2
	Практическое занятие № 13. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	Практическое занятие № 14. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	2
	Практическое занятие № 15. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день	2
	Практическое занятие № 16. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2
Тема 1.6. Расчет основных	**Содержание**	**10**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот,	2

производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	производительность труда.	
	Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	2
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
	Практическое занятие № 17. Расчет производственной мощности Расчет товарооборота Расчет производительности труда	2
	Практическое занятие № 18. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	Практическое занятие № 19. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	Практическое занятие №20. Оформление документов: дневного заборного листа Разработка нормативно-технологической документации	2
	Практическое занятие №21. Разработка нормативно-технологической документации	
	Практическое занятие №22. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**5**
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	3
	Практическое занятие № 23. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания	3
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**31**

		(13т.+18п.з)
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**8**
	Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	2
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2
	Практическая работа № 1. Оперативное планирование работы предприятия общественного питания с полным производственным циклом	2
	Практическая работа № 2. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой.	2
	Практическая работа № 3. Составление и заполнение нормативной документации.	2
	Практическая работа № 4.	2
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Расчет площадей цехов.	
	Практическое занятие № 5. Управление качеством. Органолептическая оценка качества пищи. Бракераж	2
	Практическое занятие № 6. Лабораторный контроль, отбор проб для лабораторных исследований качества.	2
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей,	**Содержание**	**5**
	Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	2
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала	2

других работников кухни, кондитерского цеха	на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	
	Подготовка и повышение квалификации кадров. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	1
	Практическое занятие №7. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	Практическое занятие №8. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
	Практическое занятие № 9. Мастер–класс по профессии (повар, кондитер, пекарь)	2
Учебная практика Виды работ: 1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; 3. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 4. принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкуриру- ющих позиций в меню; 5. рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; 6. рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; 7. предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; 8. составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; 9. выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; 10. владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; 11. анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню 12. выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделения- ми		**36**

организации питания; 13. составлять графики работы с учетом потребности организации питания; 14. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; 15. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; 16. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; 17. вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; 19. взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; 20. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; 21. рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; 22. определять потребность для выполнения производственной программы; 23. контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; 24. проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; 25. составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов 26. выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; 27. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; 28. определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; 29. органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; 30. определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; 31. организовывать рабочие места различных зон кухни; 32. оценивать работу подчиненного персонала 33. анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; 34. выбирать методы обучения, инструктирования; 35. составлять программу обучения; 36. оценивать результаты обучения; 37. координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; 38. объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; **39.** проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	

Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	**36**

29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;

-комплект учебно - методической документации;

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 5 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризер -1 шт.;
- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктелей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Фе- дерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита- ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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.

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.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07
«Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
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.
Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е

изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр
«Академия», 2016. – 80 с.
Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
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
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.
Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
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

Электронные издания:

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
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/

Дополнительные источники:

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО
«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным

обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия кулинарного цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процессе теоретического обучения предусматривает следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

При реализации программы модуля могут проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые.

Завершается освоение междисциплинарного курса дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и пред- почтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов

	потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов,	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов

	оборудования, сырья, материалов	работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль те- кущей деятельности под- чиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пе- карей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персо- нала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной под- готовке; выбор образовательных про- грамм; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров,	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов

	кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегосяв процессе освоения образователь-ной программы экспертное наблюдение и оценка на
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– - использование различных источников, включая – электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиента-ми.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госу- дарственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- -грамотность устной и письменной речи, - - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- - соблюдение норм поведения во время учебныхзанятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю- щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым - умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

профессионального модуля

ПМ.07

Выполнение работ по профессии «Повар»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Устинова Т.С.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»
название профессионального модуля

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью ППССЗ/ППКРС в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар»
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:
Приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
Приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

уметь: Выполнять приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
разнообразного ассортимента;
Выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Знать: Технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Технологии приготовления, оформления и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 429 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –429 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов;

самостоятельной работы обучающегося – _____ часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
	2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
	Раздел 1. МДК 07 ……	**249**	**249**	129					
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	**108**							
	Всего:	**429***	**249**	**-**	**-**	**-**	**-**	**72**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах 429
1	2	3
МДК 01.01 Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер		**249**
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**40**
	Общие сведения о приготовлении полуфабрикатах для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20
	Практические занятия: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Выполнять обработку продуктов для подготовки полуфабрикатов кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	20
Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**70**
	Общие сведения о приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34
	Практические занятия: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Выполнять обработку продуктов для подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-	36

	ного ассортимента.	
Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**46**
	Общие сведения о приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий для приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20
	Практические занятия: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Выполнять обработку продуктов для подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	26
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**44**
	Общие сведения о приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий в приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20
	Практические занятия: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Выполнять обработку продуктов для подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного Ассортимента	22
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**49**
	Общие сведения о приготовлении и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, история развития; технологии приготовления и подготовки к реализации. Использование новых технологий в приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Практические занятия: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Выполнять обработку продуктов для подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

Учебная практика. **Освоение практичкеских навыков по профессии Повар, Кондитер:** 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка отчета по учебной практике **Производственная практика: Освоение практичкеских навыков по профессии Повар, Кондитер.Виды работ:** Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. - Подготовка отчета по производственной практике	**72** **108**
Всего	**429**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Перечень кабинетов: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья; кабинет организации обслуживания; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации с учетом вида выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь):

1. компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
2. локальная сеть с выходом в Интернет,
3. комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

4. набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

4.2 Печатные 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].

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].

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.

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.

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

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

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», 2019. – 416 с.

Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

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», 2019. – 240 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», 2019. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

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», 2019. – 432 с

Электронные издания:

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
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/

Дополнительные источники:

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы ПМ предусматривает наличие кулинарного цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программа ПМ.07обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматривает следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

При реализации программы модуля могут проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые.

Освоение программы профессионального модуля завершается проведением демонстрационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬ-НОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- обоснованный, целесообразный и аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, оценка презентации выполненного вида работ
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
0К		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- конструктивное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, демонстрация соблюдения стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий,	
ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и полу-чаемому практическому опыту;	

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективное применение знаний по финансовой грамотности	

Приложение 1.3
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

по специальности естественнонаучного профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского.

Разработчик:

Субботина Ирина Милладжановна, преподаватель общественных дисциплин

.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина «Основы философии» относится к группе общего гуманитарного и социально – экономического цикла, взаимосвязана с дисциплинами цикла ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения и дисциплинами общепрофессионального цикла, участвует в формировании духовной культуры личности, гражданской и профессиональной позиции будущего специалиста.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных

	ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 - 11	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культурыгражданина и будущего специалиста	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - условия формирования личности, свобода иответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - социальные и этические проблемы, связанные -с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды работы

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная нагрузка (всего):	49
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

Название тем		Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося	Количество часов	**Коды компетен- ций, формированию которых способствует элемент про-граммы**
Введение: Философия, ее смысл, функции и роль в обществе.		Философия как любовь к мудрости, как учение о правильной и разумной жизни. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Мудрость и знание. Проблемы и тайна. Основной вопрос философии.	2	
Раздел 1 Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.			**18**	
Тема 1.1 Философия античного мира	1	**Предпосылки философии в Древнем мире** (Китай и Индия). Философское представление о природе, даосизм, конфуцианство, веды, карма. .	2	ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	2	**Становление философии в Древней Греции**. Сократ. Платон, Аристотель. Философские школы	2	
Тема.1. 2 Философия Средних веков	1	***Философия Древнего Рима***. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	2	**Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения**. Основные понятия: гуманизм**, антропоцентризм** философы их взгляды.	2	
Тема 1.3 Философия Нового времени	***1***	***Немецкая классическая философия.*** Философия позитивизма и эволюционизма. Постклассическая европейская философия XIX в. *Иррационализм А. Шопенгауэра и Ф. Ницше, философия Киркегора, диалектический материализм К. Маркса, позитивизм О. Конта.*	2	ОК 03, ОК 05, ОК 08, ОК 09, ОК 06, ОК 07,

	2	**Философские воззрения русских мыслителей XIX века** (Ф. Достоевский о природе зла и Л. Толстой «непротивление злу»). Особенности русской философии. Русская идея.	2	
Тема1.4 Философия Новейшего времени	1	**Основные направления философии XX века**: неопозитивизм, прагматизм и экзистенцианализм.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	2	**Современная философия** аналитическая философия. Структурализм, постструктурализм.	**2**	
Раздел 2 Человек – сознание – познание.			**10**	
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема	1	**Религиозные, философские и естественнонаучные теории происхождения человека.** Предметно-материальная деятельность человека. Сущность сознания. Макс Шелер: пять идей о человеке Основные характеристики человека.	2	ОК 06, ОК 09,
Тема 2.2 Проблема сознания	1	**Философия о происхождении и сущности сознания.** Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание как поток переживаний (душа). Психофизическая проблема в науке и философии, её современная интерпретация.	*2*	ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	2	**Сознание и бессознательное.** Диалектико-материалистическая концепция сознания. Сознание и бессознательное. Сознание, мышление, язык.	*2*	
Тема 2.3 Учение о познании.	**1**	**Гносеология – учение о познании.** Как человек познает окружающий мир? Спор сенсуалистов, рационалистов и агностиков о природе познания *Роль чувств, воли, памяти, воображения в познании.*	*2*	ОК 03, ОК 05, ОК 08, ОК 09, ОК 06, ОК 07,
	2	***Что такое знание?*** Наивный реализм, научное знание. Методы и формы научного познания. Проблемы истины.	*2*	
Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).			**10**	

Тема 3.1 Философия и научная картина мира.	1	**Объективный мир и его картина.** Мир Аристотеля и мир Галилея.	2	ОК 08, ОК 09, ОК 06, ОК 07,
	2	**Основные категории научной картины мира.** Научные конструкции Вселенной. Философские представления о месте человека в космосе.	2	
Тема 3.2 Философия и религия.	1	**Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного.** Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями и экуменическое движение.	2	ОК 06, ОК 09,
Тема 3.3 Философия и искусство.	1	**Искусство как феномен, организующий жизнь**. Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Гений - совершенный человек.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	2	**Психологическое и визионерское искусство.** Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства.	2	
Раздел 4. Социальная жизнь			**13**	
Тема 4.1 Философия и история.	1	**Философские концепции исторического развития:** концепции однолинейного прогрессивного развития (Г.В. Гегель, К. Маркс), концепции многолинейного развития (К. Ясперс, А. Вебер).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	2	**Концепция циклического развития.** А.Тойнби: мировые цивилизации. (О. Шпенглер, П. Сорокин).	2	
	3	**Русская философия об историческом развитии России.** П.Я. Чаадаев о судьбе России. Западники и славянофилы о русской истории. Проблема «конца истории».	**2**	
Тема 4.2 . Философия и культура.	**Теории происхождения культуры.** Культура и культ. Человек в мире культуры. Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя культура.		2	ОК01,ОК02
Тема 4.3 Философия и глобальные проблемы	**Кризис современной цивилизации**: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 11

современности.	хозяйства. Борьба за права человека. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.		
	Дифференцированный зачёт	2	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально - техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература

Технические средства обучения:

- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Электронный учебник, курс лекций.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1.Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. **электронный вариант**

2. Катаева О.В. Философия: учебное пособие – Ростов – на- Дону: Феникс .2019

3. Философский словарь(Краткий философский словарь. Под. ред. А. П. Алексеева. – М.: РГ Прогресс, 2020. - ISBN: 9785998803529).

Дополнительные источники:

1. Грядовой Д.И. История философии. Древний мир. Античность. Книга 1. Учебник, М. – Юнити - Дана, 2009, 463 с.
2. Грядовой Д.И. История философии. Средние века. Возрождение. Новое время. Книга 2. Учебник, М. – Юнити - Дана, 2009, 455 с.
3. Грядовой Д.И. История классич. философии. Новое время. Европейское просвещение XVIII в., Книга 3. Учебник, М. – Юнити - Дана, 2010, 483 с.
4. Никитин Л.А. История и философия науки. Учебное пособие – М., Юнити - Дана, 2008, 335 с.

Интернет-ресурсы

www.alleg.ru/edu/philos1.htm

ru.wikipedia.org/wiki/Философия

www.diplom-inet.ru/resursfilos

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1.Основные категории и понятия философии; 2.Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе

Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

ОГСЭ.02 **ИСТОРИЯ**

по специальности естественнонаучного профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского.

Разработчик:

Субботина Ирина Милладжановна, преподаватель общественных дисциплин

.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ. 02 История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требование к результатам освоения учебной дисциплины:

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 09	– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды работы

Виды учебной работы	Количество часов
Теоретическое обучение	51
Обязательная аудиторная нагрузка (всего):	49
Самостоятельная работа обучающегося:	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

Название тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося	Кол-во часов	**Коды компетен-ций, формиро-ванию которых способствует элемент про-граммы**
Введение	Роль истории в современном обществе. Цели и задачи истории как учебного предмета. Новейшая история: периодизация, характеристики периода.	2	
Раздел 1 Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв)		**24**	
Тема 1.1 Перестройка в СССР	**Перестройка - М.С. Горбачёв** Причины реформ М.С. Горбачева. Содержание перестройки. Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема1.2 Распад СССР	Причины: объективные и субъективные факторы, последствия. Усиление внутренней власти в советских республиках. Конфликты на межнациональной почве. Нагорный Карабах. Начало Южноосетинского и Абхазского, противостояния с Грузией. Парад суверенитетов. События августа 1991 г. Крах ГКЧП. Беловежские соглашения. Окончательный крах СССР.	2	
Тема 1.3 Бывшие республики СССР - модели демократии	Прибалтика- движение на запад. Особенности Украинской демократии. Белорусский авторитаризм. Агрессивная политика Грузии. Восточная деспотия в Туркмении. Казахская, Киргизская и Узбекская модель построения современного общества.	2	

Тема1.4 Возникновение и развитие Российской Федерации.	**Начало формирования суверенной Российской государственности** Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма. Политический кризис 1993. Референдум 1993. Экономическая реформа Е. Гайдара «шоковая терапия». Экономический кризис 1998 г., крах банковской системы. Формирование рыночных отношений.	**4**	
Тема 1.5 Российская Федерация в 2000-е годы	Президентские выборы 2000 и 2004 гг. 2018г. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальная и политическая стабильность, укрепление национальной безопасности. Влияние Мирового экономического кризиса 2008 года на Россию.	2	
Тема 1.6 Возникновение и развитие Российской Федерации	Начало формирования суверенной Российской государственности Российская Федерация в 2000-е годы	2	
Тема 1.7 Страны Центральной Европы на рубеже веков (XX-XXI в.в.)	Падение Берлинской стены. Образование единой Германии. Бархатная революция в Чехословакии. Гражданская война в Югославии. Польша, Венгрия, Болгария- построение гражданских обществ. Возникновение новых государств в Европе. Хорватия, Македония, Словения и др.	**2**	
Тема 1.8 Ведущие капиталистические страны	**Превращение США в ведущую мировую державу.** Политическая карта мира и место на ней США. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Япония. Преобразования в политической,	2	

	социально - экономической сферах. Взаимоотношения с Россией.		
Тема 1.9 Китай - новая мировая сверх держава	Китай – новый центр геополитической силы. Китайское экономическое чудо. Внешнеполитические связи. Взаимоотношения с Россией.	2	
Тема 1.10 Международные отношения на рубеже XX-XXI вв.	Преодоление стереотипов «Холодной войны». Выстраивание политики партнерства. Формирование новых международных политических блоков.	2	
Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.		**8**	
Тема 2.1 Сущность и причины локальных и региональных конфликтов	Причины локальных и региональных конфликтов. Основные локальные и региональные конфликты их влияние на систему международной стабильности.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.2 Основные локальные и региональные конфликты	Югославский конфликт. Напряженная ситуация на Корейском полуострове. Грузино-Абхазский и Грузино-Южноосетинский конфликты. Индийско-Пакистанский конфликт. Ближний Восток - пороховая бочка современной цивилизации.	2	
Тема 2.3 Мировой терроризм - главная угроза современной цивилизации	Создание международной системы противостояния терроризму. Борьба с международным терроризмом. Осознание необходимости совместных действий по противодействию мировой террористической угрозе.	2	
Тема 2.4 Понятие исламского вызова	Цивилизационное противостояние или «возрождение» ислама. Глобализация и исламский мир.	2	

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Основные международные организации		**10**	
Тема 3.1 Интеграция в мировом сообществе	Европейский союз и его структура. Североамериканское объединение (США-Канада-Мексика). Интеграционные процессы в Азии.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.2 Международные экономические организации	Всемирная торговая организация (ВТО)- её роль и значение в современной цивилизации. Международный валютный фонд (МВФ)- основной механизм преодоление мировых экономических кризисов.	2	
Тема 3.3 Организация Объединенных Наций (ООН)	История возникновения ООН. Цели и задачи ООН. Структура ООН. Миротворческая деятельность ООН в проблемных регионах мира.	2	
Тема 3.4 Возникновение НАТО	Противостояние НАТО и стран Варшавского договора в годы «холодной войны». Продвижение НАТО на восток. Развертывание системы Противоракетной обороны (ПРО) в непосредственной близости от границ России. Основные операции НАТО на рубеже XX-XXI веков. Ирак, Югославия, Афганистан, Ливия.	2	
Тема 3.5 Основные международные организации	Всемирная торговая организация. Организация Объединенных Наций (ООН). НАТО. Международный валютный фонд.	2	
Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.		**9**	
Тема 4.1 Новая экономическая эпоха.	Роль науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций в России и мире. Формирование глобальной экономики. Структура глобальной экономики.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,

Тема 4.2 Основные национальные задачи России в современных условиях	Победа над бедностью. Установление справедливого общественного и морального порядка. Построение эффективной демократии Обеспечение единства страны, умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.	3	ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.3 Важнейшие правовые и законодательные акты мирового и регионального значения	Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	2	
	Дифференцированный зачёт	2	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально - техническому обеспечению

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Загладин Н.В. Козленко С. И. История Отечества XX - начало XXI века: учебник 11 класс, М.: Русское слово, 2019г.
2. Загладин Н.В. Всемирная история: XX век: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. – М.: ООО «ТИД «Русское слово - РС», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Артемов В.В. История: учебник. - М.: Академия, 2010 для общего гуманитарного и социально – экономического цикла.
2. Сахаров А.Н., Буганов В.И.; Буганов В.И., Зырянов П.Н. / Под ред. Сахарова А.Н. История России 20- 21 век. 2012
3. Данилов А. А. История России, 1945—2008 гг.: 11 кл.: метод. пособие / А.А. Данилов. — М.: Просвещение,2008.

4. Интернет-ресурсы:

http://lesson-history.narod.ru
http://www.coldwar.ru
http://it-n.ru
http://www.encyclopedia.ru
http://www.istrodina.com
http://www.hermitaje.ru
http://www.history.yar.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего опроса, а также экспертной оценки выполнения обучающимися самостоятельной работы , а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, промежуточная аттестация дифференцированный зачёт.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

развития отрасли		
Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных,региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает,описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны,значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

	способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

по СПЕЦИАЛЬНОСТИ среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рабочая программа учебной дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: Бурлакова И.В., преподаватель

ГПОУ ЯО Переславский колледж

им. А.Невского

СОДЕРЖАНИЕ

СТР.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 24

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина относится к общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам

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

Код ПК, ОК	умения	Знания
ОК 01-11	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной напраленности; - строить простые высказывания о себе и своейпрофессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента **162** часов, в том числе:

- обязательная учебная аудиторная нагрузка студента – **162** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***162***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***162***
в том числе: теория	***2***
практические работы	***160***
Самостоятельная работа студента (всего)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	Вводный урок. Язык международного общения. Английский язык в нашей жизни. Представление на английском языке.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
РАЗДЕЛ 1	**ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ. УСЛОВИЯ ЖИЗНИ.**	**10**	
Тема 1.1. Спряжение глагола to be в Present Simple, Past Simple, Future Simple.	Понятие глагола-связки, спряжение глагола to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Особенности перевода. Выполнение грамматических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Тест (раздаточный материал).		
	Практическая работа Диалог в паре «Ты студент?».	**2**	
Тема 1.2. Спряжение глагола to have в настоящем, проведшем времени. Конструкция have got/has got.	Особенности спряжения и перевода глагола «иметь» в английском языке. Употребление конструкции have got/has got. Выполнение упражнений Написание сводного теста по have,to be.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление диалога « У тебя есть?».	**2**	
Тема 1.3. Наш техникум.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Наш техникум», введение лексики по теме, выполнение лексических упражнений.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление монолога « Я студент».	**2**	
	Практическая работа Диалог в паре «Ты студент».		
Тема 1.4. Имя прилагательное. Степени	Понятие и особенности употребления настоящего простого времени в английском языке, слова-указатели времени, построение утвердительного,	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

сравнения имен прилагательных.	отрицательного и вопросительного предложений.		
	Практическая работа Прилагательные состояния –ed и прилагательные качества–ing. Употребление so such перед прилагательными. Выполнение упражнений.		
РАЗДЕЛ 2	**НАВЫКИ ОБЩЕСТВЕННОЙ ЖИЗНИ. (ПОВСЕДНЕВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ)**	**14**	
Тема 2.1. Простое настоящее время Present Simple.	Понятие и особенности употребления настоящего простого времени в английском языке, слова-указатели времени, построение утвердительного, отрицательного и вопросительного предложений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Тестовая работа.		
Тема 2.2. Мой рабочий день.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Рабочий день», ответ на вопросы по теме. Выполнение лексических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление монолога «Мой рабочий день».		
Тема 2.3. Настоящее продолжительное время Present Continuous.	Понятие, особенности употребления настоящего продолжительного времени. Особенности построения утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4. Сравнение Present Simple и Present Continuous.	**Практическая работа** Сравнение настоящего простого и настоящего продолжительного времен. Выполнение грамматических упражнений.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Чтение перевод и ответ на вопросы по тексту «Мое хобби». Сравнение настоящего продолжительного и настоящего простого времен.	**2**	
	Практическая работа Составление диалога в парах «Мое любимое занятие».		
Тема 2.5. Конструкция to be going toV.	Конструкция be going to	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Перевод предложений, преобразование предложений из настоящего времени в будущее с использованием конструкции to be going toV.		

Тема 2.5. Английский язык в нашей жизни.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Английский язык как язык профессиональной деятельности». Просмотр видео ролика о важности английского языка для профессиональной деятельности. Составление конспекта-опоры о преимуществах изучения английского языка для будущего.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.6. Простое будущее время Future Simple. Условные предложения 1 типа.	Особенности употребления, образования Future Simple Tense. Просмотр видео по теме, комментарии по теме с использованием будущего времени в устных высказываниях, ввод лексики по профессиям. Чтение и перевод текста «Моя будущая профессия », ответ на вопросы по теме.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
РАЗДЕЛ 3	**ОПИСАНИЕ ЛЮДЕЙ (ВНЕШНОСТЬ, ХАРАКТЕР, ЛИЧНОСТНЫЕ КАЧЕСТВА)**	**8**	
Тема 3.1. Друзья.	**Практическая работа** Ввод новой лексики, выполнение лексических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог «Мой друг» (сл.т).		
Тема 3.2. Внешность или характер.	**Практическая работа** Свободно описывать характер, с применением изученной лексики Умение задавать вопросы и давать полные ответы по описанию внешности, изучение лексики и грамматического материала для описания внешности человека. Чтение «Как важна внешность», лексика по теме, составление диалогов в паре.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Дискуссия на тему «Внешность или характер, что важнее?» (гор.) (каждый из студентов высказывается по теме).		
Тема 3.3. Люди и социальные типы.	**Практическая работа** Изучение лексики по теме, выполнение лексических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 3.4. Гороскопы.	**Практическая работа** текстов, описывающих тот или иной знак зодиака, выявление новой лексики Чтение, изучение, отработка ее с последующим применением на практике.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление своего психологического портрета и его презентация.	**2**	

	Практическая работа Зачетная работа по теме.		
РАЗДЕЛ 4	**МЕЖЛИЧНОСТНЫЕ ОТНОШЕНИЯ**	**8**	
Тема 4.1. Местоимения в английском языке.	Указательные местоимения и личные местоимения (повторение). Местоимения much/many, all, each, every. Местоимения (a) few, (a) little	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.		
	Практическая работа Выполнение грамматических упражнений на использование неопределенных местоимений.	**2**	
	Практическая работа Местоимения other /another. Случаи употребления, особенности перевода.		
	Практическая работа Выполнение грамматических упражнений на местоимения other /anothe.r	**2**	
	Практическая работа Составление таблицы по просмотренному видео о местоимениях. Закончите текст по сценарию.		
Тема 4.2. Жизнь молодежи и их проблемы.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста The Youth Problems anf their problems. Чтение, перевод текста, выполнение упражнений по тексту, составление списка проблем, с которыми сталкиваются молодые люди на сегодняшний день.	**2**	ОК 01-11
	Практическая работа Монологи по темам: Проблема «Проблема курения». Проблема «Подростковый алкоголизм». Проблема «Наркотики». «Непонимание в семье».		
РАЗДЕЛ 5	**ЗДОРОВЬЕ, СПОРТ**	**12**	
Тема 5.1. Предлоги в английском языке.	**Практическая работа** Выполнение упражнений на использование предлогов в английском языке, составление конспекта-опоры по использованию английских предлогов. Выполнение упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

	Практическая работа Фразовые глаголы и предлоги с ними. Выполнение упражнений. Просмотр видео в 2-х частях по употреблению и основных значениях фразовых глаголов. Выполнение грамматических упражнений, перевод предложений, написание проверочной работы.	**2**	
	Написание самостоятельной работы по теме.	**2**	
	Практическая работа Монолог тему «Мое любимое занятие» (с обязательным использованием фразовых глаголов**).**		
Тема 5.2. Спорт в нашей жизни.	**Практическая работа** Ввод новой лексики, выполнение упражнений по лексике.	**2**	ОК 01-11
	Практическая работа Диалог в паре «Кто твой любимый спортсмен?».		
Тема 5.3. Популярные виды спорта Великобритании.	**Практическая работа** История регби и крикета. Чтение и перевод тематических текстов, просмотр видеороликов по теме.	**2**	ОК 01-11
	Практическая работа Монолог по теме «Мой любимый вид спорта».		
	Практическая работа Понимающее чтение: Текст «Крикет», выполнение упражнений по тексту.	**2**	
Тема 5.4. История Олимпийских игр.	**Практическая работа** Понимающее чтение «Олимпийские игры», выполнение лексических упражнений.		ОК 01-11
РАЗДЕЛ 6	**ГОРОД. ИНФРАСТРУКТУРА**	**10**	
Тема 6.1. Простое прошедшее время Past Simple.	Понятие прошедшего времени в английском языке. Слова-указатели, особенности построения утвердительного, отрицательного и вопросительного предложений..	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Выполнение грамматических упражнений на спряжение глагола в настоящем простом времени.		
	Практическая работа Выполнение грамматических упражнений, перевод предложений.	**2**	

	Практическая работа Монолог по теме «Как я провел выходные» (с обязательным использованием глагола в прошедшем времени).		
Тема 6.2. Город. Городской транспорт.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «городской транспорт», просмотр видеоролика «Транспорт в Великобритании», выполнение лексических упражнений, перевод предложений по теме. Повторение модальных глаголов. Модальный глагол need	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Контрольный перевод отрывка статьи из газеты.		
Тема 6.3. Понятие артикля. Неопределенный и определенный артикль. Употребление артикля с географическими названиями.	Понятие неопределенного артикля, особенности употребления. Выполнение грамматических упражнений. Случаи употребления и опущения артикля с географическими названиями. Просмотр видео по теме. Выполнение упражнений по теме, просмотр видеоролика по случаям употребления артиклей.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Артикль с географическими названиями. Просмотр видео по теме, выполнение упражнений. Нулевой артикль с географическими названиями.	**2**	
	Практическая работа Диалог «Я живу в России» («Российская Федерация» Составление графического плана по употреблению артикля с географическими названиями. Написание проверочной работы по теме.		
РАЗДЕЛ 7	**НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС. ИЗОБРЕТЕНИЯ, КОТОРЫЕ ПОТРЯСЛИ МИР И ИХ СОЗДАТЕЛИ.**	**8**	
Тема 7.1. Настоящее совершенное время Present Perfect Tense.	Основное понятие, особенности употребления, образование, слова-указатели Present Perfect Tense. Выполнение грамматических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление диалога в паре « Ты когда-нибудь был в (название страны) с использованием конструкции ‘Have you ever been to ...’.		
Тема 7.2. Изобретения в нашей жизни.	**Практическая работа** Ввод новой лексики, названия техники на английском языке, выполнение лексических упражнений по теме. Кузовлев А.п. стр. 212-213. Письменно	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

	выполнение упр. 2 стр. 213.		
Тема 7.3. Технологи я и ее влияние на нашу жизнь. Плюсы и минусы.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста ‘A high-tech life. What are pros and cons’, выполнение упражнений по тексту (самостоятельно), ответ на вопросы. Выполнение лексических упражнений English Vocabulary in Use (advanced) стр. 138-139.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 7.4. Интернет. История развития интернета.	**Практическая работа** Просмотр видеоролика по истории развития интернета, перевод и комментарии на английском языке ‘İnternet in our life’. Просмотр фрагмента видеоурока по компьютерной лексике, выполнение лексических упражнений Cambridge ‘English Vocabulary in Use (upper-itermediate)’ стр. 118-119.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 7.5. Наука и технология.	**Практическая работа** Прослушивание диалога « Покупаем телевизор», просмотр видеоурока по теме «Домашняя техника на английском языке». Составление диалогов в паре. Выполнение лексических упражнений Cambridge ‘English Vocabulary in Use (upper-itermediate)’ стр. 116-117 Понимающее чтение Reading Comprehension Текст «Cool İnventions» (Забавные изобретения), выполнение заданий по тексту (самостоятельно). Просмотр видеоролика о зарождении соц. Сети Facebook и влиянии социальных сетей на нашу жизнь, прослушивание отрывков из фильма «The social net» (Социальная сеть).	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
РАЗДЕЛ 8	**ПРИРОДА И ЧЕЛОВЕК. ЭКОЛОГИЯ**	**10**	
Тема 8.1. Модальные глаголы и их употребление в английском языке.	Основные значения и употребление модального глагола can, заменители глагола в будущем и прошедшем времени. Выполнение лексических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог « Я могу, я не могу».		
	Практическая работа Основные значения и особенности употребления модальных глаголов may/have to/ must/should. Выполнение грамматических упражнений по теме.	**2**	
	Практическая работа Составление монолога в паре «Что ты должен делать?» (с обязательным использованием изучаемых модальных глаголов).	**2**	

	Практическая работа Тест на использование изученных модальных глаголов.		
Тема 8.2. Экологические проблемы и их разнообразие.	**Практическая работа** Ввод новой лексики по теме. Чтение и перевод текста «Экологические проблемы». Выполнение лексических упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог «Спасем планету» (с использованием лексики по теме).		
Тема 8.3. Друзья планеты. Гринпис.	**Практическая работа** Просмотр видео по созданию и деятельности Гринпис. Перевод диалогов, перевод предложений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Аудирование по теме.		
РАЗДЕЛ 9	**ДОСУГ**	**10**	
Тема 9.1. История кинематографа.	**Практическая работа** Изучение истории развития кинематографа. Основные стадии создания фильмов. Просмотр презентации и короткого видеоролика о кино и его истории. Разнообразие жанров кино. Просмотр отрывков из фильмов, соотнесение их к жанру.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог «Мое любимое кино».		
Тема 9.2. . Голливуд и история его развития.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Голливуд» (Кузовлев А.А. стр. 178-179. Обсуждение по теме, составление графического конспекта. Составление диалогов по теме, выполнение лексических упражнений. Тестовая работа по теме.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 9.3**.** Как я провел лето.	**Практическая работа** Ввод лексики по теме, чтение и перевод текст «Как я провел лето». Диалог.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 9.4. Путешествие на	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Travelling by air» , ввод лексики по теме. Просмотр видео «Прохождение регистрации в аэропорту». Обсуждение текста.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

самолете.	**Практическая работа** Описание картинки прохождение регистрации с использованием лексики по теме. Диалог «Поездка в Барбадос» (в паре).	**2**	
Тема 9.5. Путешествие на поезде.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Поезда», изучение видов поездов на английском языке, ввод лексики, обсуждение текста и ответ на вопросы.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Прослушивание диалога «В поезде», перевод, составление диалогов в паре по аналогии, выполнение лексических упражнений.	**2**	
РАЗДЕЛ 10	**КУЛЬТУРНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ, КРАЕВЕДЕНИЕ, ОБЫЧАИ И ПРАЗДНИКИ.**	**12**	
Тема 10.1. Путешествие по всему миру.	**Практическая работа** Просмотр видео «Мировое турне, наиболее популярные страны для туристов», чтение маленьких текстов по интересным фактам различных стран, повторение лексики по теме, просмотр промороликов по странам. Традиции и необычные обычаи стран мира.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог на тему «Я люблю путешествия».		
	Практическая работа Написание финального теста по теме.	**2**	
	Практическая работа Аудирование Listening Comprehension Test.		
Тема 10.2. Национальные стереотипы.	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «Национальные стереотипы», просмотр видеороликов «Dos and don’ts in travelling to anothек countries’, «’National atereotypes’, ‘Gesters around the world’.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 10.3. Российский национальный характер. Российская Федерация. Традиции и обычаи РФ.	**Практическая работа** Просмотр видео о стереотипах о России, видео о русском национальном характере, чтение и перевод текста « Русский характер» Просмотр и перевод видео о России. Ответ на вопросы по теме.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Составление характеристики русского национального характера и его презентация.	**2**	

	Практическая работа Понимающее чтение Reading Comprehension Test ‘Russian Federation’, выполнение заданий после текста. стр 141-143 Н.Н.Колесникова, Г.В.Данилова, Л.Н.Девяткина «Английский язык для менеджеров».		
Тема 10.4. Англия. Достопримечательности Лондона Праздники Великобритании.	**Практическая работа** Гимн, флаг и основные составляющие части Великобритании. Достопримечательности Лондона. Видеоролики по истории и достопримечательностям каждой из областей страны. Просмотр видеогида по Лондону, изучение названий на английском языке, составление конспекта видео, написание теста по просмотренному видео. Составление конспекта лекции.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог по теме «Праздники Англии».		
Тема 10.5. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	**Практическая работа** Гимн, основные традиции и отличительные черты Шотландии. Достопримечательности Эдинбурга. Тест. Просмотр видео. просмотр видеогида по Эдинбургу, изучение названий на английском языке, составление конспекта видео, написание теста по просмотренному видео.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Диалог в паре « А ты был в Шотландии?» (с использованием настоящего совершенного времени).		
РАЗДЕЛ 11	**НОВОСТИ. СРЕДСТВА МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ**	**8**	
Тема 11.1. Повторение простого прошедшего времени Past Simple.	**Практическая работа** Просмотр видио-урока по теме, особенности и случаи употребления Past Simple, слова указатели. Выполнение упражнений. Ю.Галицинский «Грамматика. Сборник упражнений» стр. 134-136.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Диалог «Что ты делал на выходных».		
Тема 11.2**.** Прошедшее продолжительное время. Past Continuous..Сравнение времен.	Понятие, особенности употребления, образование Past Continuous. Выполнение упражнений Грамматика. Сборник упражнений» стр. 138-139.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Диалог «Что ты делал с 4 до 5 вечера вчера?» (с использованием времени).		

Тема 11.3. История зарождения Организации Объединенных Наций.	**Практическая работа** Просмотр, перевод и комментарии к видеоролику «История ООН. Конвенция по правам человека». Понимающее чтение Reaing Comprehension ‘The UN’ , выполнение упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Построение графического конспекта по истории зарождения ООН. Представление конспекта.		
Тема 11.4. Британская пресса.	**Практическая работа** СМИ в Великобритании. Разнообразие газет и журналов Великобритании. Радио и телевидение Великобритании. Лексика по теме. Unit 2 стр. 31-39 Е.П.Михалева «Горизонты: практика устной и письменной английской речи».	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
РАЗДЕЛ 12	**ГОСУДАРСТВЕННЫЕ УСТРОЙСТВА, ПРАВОВЫЕ ИНСТИТУТЫ**	**8**	
Тема 12.1**.** Сложное дополнение в английском языке.	Понятие, особенности употребления, образования, перевода данной конструкции. Выполнение упражнений по теме. Ю.Галинский стр.302, 320, 321	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Самостоятельная работа по теме. Ю. Галицинский упр. 406. Стр. 320		
Тема 12.2. Герундий	Понятие герундия в английском языке, его основные функции, употребление и образование. Выполнение упражнений: Ю.Галицинский «Грамматика. Сборник упражнений» стр. 296-301.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 12.3. Политическое устройство Великобритании.	**Практическая работа** Просмотр видео, презентации (по желанию); разбор политического устройства Великобритании.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог на тему «Политические партии Великобритании».		
Тема 12.4. Политическое устройство США	**Практическая работа** Чтение и перевод текста «»Политическое устройство США. Президент и его функции», самостоятельное выполнение упражнений по тексту.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
РАЗДЕЛ 13	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**	**40**	

Тема 13.1. Страдательный залог в английском языке.	Страдательный залог в простом настоящем времени. Особенности построения, употребления. Выполнение упражнений.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Преобразуйте текст из настоящего времени в пассивный залог в настоящем времени**.**	**2**	
	Страдательный залог в простом прошедшем времени. Особенности построения, употребления. Выполнение упражнений.	**2**	
	Практическая работа Преобразуйте текст из прошедшего времени в пассивный залог в прошедшем времени.	**2**	
Тема 13.2**.** Цифры, числа, математические действия.	**Практическая работа** Повторение цифр, чисел на английском языке, порядковые числительные.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Текст The metric system (А.П.Голубев, А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова «Английский язык для технических специальностей» стр.159), перевод, обсуждение. Отработка профессиональной лексики.	**2**	
	Практическая работа Монолог на тему «Система исчисления»(10-15 предложений).		
Тема 13.3. Особенности перевода технических текстов. Основные виды используемых конструкций.	Особенности перевода технических текстов, наиболее часто встречающиеся конструкции в технических текстах. Рассмотрение переводов. Составление конспекта-опоры по основным фразам-клише.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 13.4. Промышленность. Детали. Механизмы.	**Практическая работа** Текст The urals – the centre of Russian metal industry (А.П.Голубев, А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова «Английский язык для технических специальностей» стр.166).	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Выполнение лексических упражнений по профессиональной лексике А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова «Английский язык для технических специальностей» стр.167-168.	**2**	
	Практическая работа Раздел «Электроника» А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова «Английский язык для	**2**	

	технических специальностей» стр.169-171.		
Тема 13.5**.** Электроника.	**Практическая работа** Описание электрической цепи на английском языке.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Написание самостоятельной работы по профессиональной лексике.	**2**	
	Практическая работа Ввод новой лексики по теме**,** А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова «Английский язык для технических специальностей» стр. 176-178 Чтение, перевод текстов.	**2**	
Тема 13.6. Оборудование. Технический прогресс в профессиональной деятельности.	Технический прогресс в профессиональной деятельности.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Монолог на тему «Научный прогресс. Его плюсы и минусы».		
Тема 13.7. Особенности перевода инструкций, руководств по эксплуатации.	Грамматические проблемы технического перевода. Примеры перевода технических текстов.	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Лексические проблемы перевода.		
	Технические термины. Фразы-клише, наиболее часто используемые в технических текстах.		
	Практическая работа Словообразование. Конверсия, чередование ударений, префиксы и аффиксы терминов технических текстов, словосложение, сокращения. Практические советы при переводе технических текстов.	**2**	
	Практическая работа Перевод руководства по эксплуатации «Телевизора», «Электростимулятора», «Микроволновой печи», ответ на вопросы. Отработка профессиональной лексики.	**2**	
	Практическая работа Перевод инструкции.	**2**	
	Практическая работа Перевод инструкции		

	Практическая работа Перевод текста «This is Maths»(стр. 390 Л.И.Кравцова «Английский язык»).	**2**	
Тема 13.8. Обобщение профессиональной лексики, пройденного грамматического материала.	**Практическая работа** Выполнение лексико-грамматических упражнений.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа Написание Финального теста за курс иностранного языка.	**2**	
	Практическая работа Контрольный перевод отрывка.		
	Практическая работа Дополните текст и переведите отрывок, пересказ отрывка из текста.	**2**	
	Практическая работа Заменить синонимами слова в тексте, перевод отрывка и пересказ.	**2**	
Итоговая аттестация	**Дифференцированный зачет**	**2**	
	ИТОГО:	**162**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО,
- рабочие места по количеству обучающихся.Технические средства обучения:
- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке.

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

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. 1.Агабекян И.П., Коваленко П.И. Английский язык для инженеров. Серия «Высшее образование». Ростов на Дону: Феникс, 2021. – 317 с. – ISBN 978-5-222-24996-6

2. Голубев А. П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. об- разования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-еизд., стер. — М.: Издатель ский центр «Академия», 2020. — 336 с. ISBN 978-5-7695-9875-3

3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. 2013 Up & Up 10 : Student’s Book : учебник английского языка для 10 класса : среднее (полное) общее образование (базовый уровень) / [В. Г. Тимофеев, А. Б. Вильнер, И. Л. Колесникова и др.] ; под ред. В. Г. Тимофеева. — 6-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с. : ил. ISBN 978-5-7695-9427-4

4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, р.698, 2020. – 1328 с. - I SBN 978-5-699-56298-5

Электронные издания (электронные ресурсы)

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

2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org
4. www.handoutsonline.com
5. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

Дополнительные источники

1. Вербицкая М.В., Махмурян К.С. Подготовка к ЕГЭ Английский язык, М.:ЭКСМО, 2019

2. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student's book - ExpressPublishing, p. 145, 20119 ISBN: 9780857777294

3. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student's CD - ExpressPublishing, p. 157, 2018

4. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Pre-Intermediate B1 p.155 (с компьютер-ным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1.особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -дифференцированный зачет

Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; - оценка результатов аудирования; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Лебедев А.А., преподаватель ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А.Невского

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04. Физическая культура

1.1.Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для спе- циальности; - средства профилактики перенапряжения.

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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

теоретической учебной нагрузки обучающегося 2 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*162*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*160*
в том числе:	
теория	*2*
практические занятия	*160*
контрольные работы	*
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Практическая часть. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**136**	
Тема 1.1. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала** Физические качества и способности человека**.** Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Двигательные действия: построения, перестроения, различные виды ходьбы, в том числе в парах, с предметами. Подвижные игры.	**10**	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практических занятий		
	1.Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений. - Строевые приемы на месте. -Перестроения из 1 шеренги в 2, 3 и обратно. -Перестроения из колонны по 1 в колонну по 2, 3 и обратно. -Перестроения из одной шеренги в 3, 4 «Уступом» и обратно.	2	
	-Движение в обход, остановка группы в движении. -Движение по диагонали, противоходом, «змейкой», по кругу.	1	
	-Перестроение из колонны по одному в колонну по 3, 4 поворотом в движении. -Размыкание приставными шагами, по распоряжению. -Освоение комплекса упражнений с профессиональной направленностью.	1	
	-Техника ОРУ. -Освоение раздельного способ проведения ОРУ. -Поточный способ проведения ОРУ.	2	

	-Ознакомление с техникой акробатических упражнений. -Изучение техники акробатических упражнений. -Совершенствование техники акробатических упражнений	2	
	2.Различные игры разной интенсивности. Техника безопасности при занятии общей физической подготовкой	2	
Тема 1.2. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала** Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов. Техника эстафетного бега Кроссовая подготовка. Техника прыжка в длину с разбега	**16**	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практических занятий		
	-Отработка техники низкого старта. -Бег на короткие дистанции. -Техника стартового разбега. -Совершенствование техники низкого старта. -Техника финиширования.	2	
	-Совершенствование техники бега на короткие дистанции. -Обучение техники эстафетного бега 4х100м -Совершенствование техники эстафетного бега.	4	
	-Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.	4	
	-Кроссовая подготовка.	4	
	Прием контрольных нормативов: бег 100м, 1000м (ю), 500м (д); прыжок в длину с места.	2	
Тема1. 3. Спортивные игры	**Содержание учебного материала** **Баскетбол** Ловля и передача мяча, -Ведение, -Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), - Прием техники защиты – перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. - Правила игры. -Техника безопасности игры. -Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	**14**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	-Отработка действия без мяча: стойки, перемещения.	4	

	-Обучение техники передачи, ловли, бросков и ведения мяча.	4	
	-Совершенствование игровых приемов. -Техника штрафных бросков.	2	
	-Взаимодействия игроков. -Учебная игра.	4	
	Содержание учебного материала **Волейбол** Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**22**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение и отработка техники приема и передачи мяча сверху двумя руками. Изучение и отработка техники приема и передачи мяча снизу двумя руками.	6	
	Изучение и отработка техники нижней подачи.	4	
	Двусторонняя игра	6	
	Тактические действия в игре	6	
	Содержание учебного материала **Мини-футбол** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	**16**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	- разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. - сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:	2	
	-упражнения по формированию быстроты в процессе занятий спортивными играми.	2	
	-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	2	
	-тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	6	

	- сдача контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	2	
	- индивидуальное проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.	2	
	Содержание учебного материала **Настольный теннис** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приемы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, свеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.	**14**	
	Тематика практических занятий		
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приемов игры	4	
	тренировочные игры, двусторонние игры на счет.	8	
	выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приемов игры.	2	
Тема1.4. Гимнастика	**Содержание учебного материала** **Строевые упражнения** Знакомство с проведением общеразвивающих упражнений, их назначение, формы проведения. Комплекс упражнений профессиональной направленности. Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. Техника безопасности занятий.	**18**	
	Тематика практических занятий		
	Строевые приемы на месте. Условные обозначения спортивного зала. Перестроения из 1 шеренги в 2, 3 и обратно. Перестроения из колонны по 1 в колонну по 2, 3 и обратно. Перестроения из одной шеренги в 3, 4 «Уступом» и обратно. Движение в обход, остановка группы в движении.	4	
	Движение по диагонали, противоходом, «змейкой», по кругу. Перестроение из колонны по одному в колонну по 3, 4 поворотом в движении. Размыкание приставными шагами , по распоряжению. Освоение комплекса упражнений с профессиональной направленностью.	4	

	Техника ОРУ. Освоение раздельного способ проведения ОРУ. Поточный способ проведения ОРУ.	4	
	Ознакомление с техникой акробатических упражнений. Изучение техники акробатических упражнений.	4	
	Совершенствование техники акробатических упражнений.	2	
Тема 1.5 Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала:** Общая физическая подготовка	**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	Комплекс упражнений для развития мышц груди и спины.	2	
	Комплекс упражнений для развития силы мышц рук и ног.	2	
	Комплекс упражнений с гирями /ю/, скакалками /д/.	2	
	Комплекс упражнений для развития мышц брюшного пресса. Прием контр. норм. – подъем туловища из положения лежа /30сек/, - подтягивания на перекладине /ю/, - отжимания в упоре лежа,	2	
	-упражнения в тренажерном зале	2	
Тема 1.6 Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала** Одновременный бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Передвижение по пересеченной местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов, неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций в 5, 10 км	**16**	
	Тематика практических занятий		
	Разучивание, закрепление и совершенствование элементов техники хода	4	
	Разучивание. Закрепление и совершенствование техники спуска- подъема	4	
	Освоение техники прыжков с трамплина	4	
	Участие в соревнованиях	4	
Раздел 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка		**24**	
Тема 2.1. Сущность и	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01,

содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов **2.2. Военно-прикладная физическая подготовка**	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	**8**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практические занятия	**8**	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	2	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.

Раздаточный материал:

- Мячи
- Гимнастическая скакалка

Тренажеры:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. 10— 11 классы : учеб. для общеобразоват. учреж дений/В. И. Лях, А. А. Зданевич ; под ред. В. И. Ляха. — 7-е изд. — М .: Просвещение, 2021. — 237 с .: ил. — ISBN 978-5-09-028994-8.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://zdd.1september.ru/
2. http://www.edu.ru
3. PowerLifting.ru
4. ironman.ru
5. http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml
6. http://физруку.рф
7. http://spo.1september.ru/

3.2.3 Дополнительные источники

1. Гринин Л.Е., Волкова-Алексеева Н.Е., Справочник учителя физической культуры, М.: Учитель, 2018. – 118 с. ISBN: 9785705744879

2. Каинов А.Н., Физическая культура: организация и проведение олимпиад, М.: издательство «Учитель», 2015. – 140 с. ISBN: 978-5-7057-4262-2 Киреева Е.А., Методические указания для студентов по самостоятельной работе по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура (для всех специальностей СПО): Магнитогорский гос. Университет, 2019

3. Мельникова, Н.Ю. История физической культуры и спорта : учебник / А.В. Трескин, Н.Ю. Мельникова .— М. : Советский спорт, 2019 .— 392 с. : ил. — ISBN 978-5-9718-0613-4

4. Погадаев Г.И. Готовимся к выполнению нормативов ГТО: учебное пособие, М.: Дрофа, 2019. – 192 с. ISBN: 978-5-358-16536-6

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ-ПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Расторгуева М.В., зав. кафедрой технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной образовательной программы специальности, связана с дисциплинами ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.0.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-11	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов -приемы саморегуляции в процессе общения

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	42
Самостоятельная работа	-
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины			
Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Психология общения		**26**	
Тема 1. Общение - основа человеческого бытия	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 05, ОК 09
	1.Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и профессиональной деятельности.		
	2.Причины возникновения манипуляций в межличностном общении, негативные последствия и преимущества смешения межличностного и ролевого общения.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09, ОК11
	1.Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие и общение. Искажения в процессе восприятия и общения. Психологические механизмы восприятия и общения. Влияние имиджа на восприятие и общение. Стиль делового воспитания и общения		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07, ОК 08, ОК 10
	1.Типы взаимодействия при и общении: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия и общения в системе трансактного анализа. Ориентация на понимание и стиль общения. Взаимодействие и общение как организация совместной деятельности		
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК02, ОК07, ОК08, ОК10
	1. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона). Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Вербальная коммуникация и общение при прохождении производственной практики. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективного общения. Групповое принятие решений при общении		

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК07, ОК 08, ОК10, ОК 11
	1.Деловая беседа. Правила ведения беседы. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений	4	
	2. Корректное ведения диспута, публичного выступления. Аргументация		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Решение ситуационных задач		
Раздел 2. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		**8**	
Тема 1.Конфликт, его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие «Анализ производственных конфликтов и составления алгоритма выхода из конфликтной ситуации»	2	
Тема 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК05, ОК09
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Роль негативных эмоций в общении человека. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие «Составление правил поведения для выхода из конфликтов при изучении конкретных ситуаций»		
Раздел 3. Этические формы общения			ОК02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1. Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1.Понятие этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие «Разработка этических норм своей профессиональной деятельности»		

	Практическое занятие «Формулировка принципов делового этикета, их значение в профессиональной сфере»		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.
2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 468 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5679-5.
3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6031-0.
4. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общ. ред. А. П. Панфиловой. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-7101-9.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Шеламова Г.М., Деловая культура и психология общения: учебник, М:Академия, 2019 - 192 с. - ISBN: 5446830830

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: **-** взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения;	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; дифференцированный зачет

-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения		
Умения: **-** применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 ХИМИИ

по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

1.1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Примерная программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 **ПК 2.2-2.8** **ПК 3.2-3.7** **ПК 4.2-4.6** **ПК 5.2-5.6** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций изакономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные

		системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химическойлаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	71
лабораторные занятия	42
практические занятия	22
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделови тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компе-тенций
1	2	3	4
Раздел1. Физическая химия		**50**	
Тема1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики		
	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие №1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Написать термохимическое уравнение реакции; Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.		
Тема1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типыкристаллических решёток.		
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		

	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приго-товлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Лабораторная работа № 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	**ОК 4,ОК 6**
	Лабораторная работа № 2. «Определение температуры затвердевания растительного масла»	2	
	Лабораторная работа № 3. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика.	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**6**	***ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10***
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовлениепродуктов питания.		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещениехимического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№ 4. Определение зависимости скорости реакции от температурыи концентрации реагирующих веществ.		
	Практическое занятие № 2. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов.Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»		
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**12**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7,**
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций.		
	Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях.		

	Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.		**ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. Решить задачи на расчет концентрации растворов.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие № 4. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы, происходящие при заваривании пакетированного чая.		**ОК 1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа №5. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.		**ОК4, ОК6**
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.		
	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.		
	Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Практическое занятие №5. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.		

Раздел.2 Коллоидная химия			
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Диссперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.		
	Дисперсные системы, характеристика, классификация.		
	Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.		
	Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивостьи коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.		
	Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие№6. Составление формул и схем строения мицелл. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.		
	Лабораторная работа №6. Получение коллоидных растворов.		**ОК4, ОК6**
Тема 2.3. Грубодисперс-ные системы.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5. 3 ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения истабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.		
	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№7. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли ста-билизаторов.		
	Практическое занятие №7. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	**-**	
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**	**12**	**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.		
	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.		
	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа №8. Изучение явления набухания. Исследование набухания макаронных изделий.		
	Лабораторная работа №9. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		
	Практическое занятие № 9.Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.		
Раздел3 Аналитическая химия		**49**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.		
	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.		

Тема3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.		**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико- технологического контроля.		**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.		**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа№10. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.		**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа №11.Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.		**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№12. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		**ОК4 , ОК6**
	Лабораторная работа№13. Определение влажности крупы .Вычисления при выполнении определения влажности крупы»		
	Практическое занятие № 10. Решение задач на правило произведение растворимости.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
Тема3.3. Количественный	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Сущность методов количественного анализа, понятие. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность методов		**ОК 1-ОК3,**

анализ. Методы количественного анализа.	осаждения.		**ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.		**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Иодометрия иеё сущность. Сущность метода комплексон образования и егозначение в осуществлении химико-технологического контроля		**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа№11. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определениекристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа№14. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.		**ПК 3.3 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№15. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.		**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№16. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.		**ПК 2.2 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа№17. Приготовление рабочего раствора щёлочи.		
	Лабораторная работа№18. Приготовление стандартного раствора щавельной кислоты.		
	Лабораторная работа№19. Исследование сущности метода комплексон образования.		

	Лабораторная работа№20. Определение влажности крупы Вычисления при выполнении определения влажности крупы.		
	Практическая работа№12. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение впроведении химико-технологического контроля.		**ПК 2.2 ОК4, ОК6**
	Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
Тема 3.4. Физико-химические методыанализа.	**Содержание учебного материала**	**13**	**ОК 1-ОК3, ОК5,ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа№21. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.		**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
	Практическая работа№13. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	**-**	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	**2**	
Всего:		**135**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

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

Кабинет естественнонаучных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) инеобходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Лаборатория «Химии», оснащенной в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программыпо специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с.
2. Волова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019г.

3.2.2 Электронные издания:

1. http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. http://scitecIibrary.ru/ научно-техническая библиотека/
4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
6. http://www.alhimik.ru - полезные советы, эффектные опыты, химические ново-
7. http://dnttm.ru/ – (online конференции, тренинги, обучения физике и химии,

биологии, экологии)

8. http://www.it-n.ru/ - сетевое сообщество учителей химии

9. http://chemistry-chemists.com/ – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

10. http:/www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2019/04.pdf

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2019г. 303 с

2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., ПономаревС. Ю / - М. Дрофа 2019г. 303 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила	грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - дифференцированный зачет

использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа учебной дисциплины

ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского.

Разработчик: Иванова Т. А. – преподаватель химии, биологии, экологии

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

1.1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа учебной дисциплины **ЕН. 02 Экологические основы природопользования** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относится к естественнонаучным дисциплинам.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 6.3-6.4 **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 11**	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природ ресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
Лабораторные и практические работы	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	4
Раздел 1	**Особенности взаимодействия природы и общества**	**30**	
Тема 1.1	**Основные понятия взаимодействия природы и общества**	**16**	**ОК 2 ОК 4-7 ОК 11**
	1.Природа и общество. Общество и специфические черты.	2	
	2.Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования.	2	
	3.Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу.	2	
	4. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии.	2	
	5.Научно- технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов.	2	
	6.Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.	2	
	7.Признаки экологического кризиса.	2	

	Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, « парниковый эффект» и другие пути их решения.		
	8. Современный экологический кризис и стратегии выживания человечества	2	
Тема 1.2	**Природные ресурсы и рациональное природопользование**	**14**	**ОК 2 ОК 4-7**
	1. Природные ресурсы и их классификация. Природные ресурсы Ярославской области.	2	
	2. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	
	3.Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2	
	4. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	2	
	5. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия.	2	
	6. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.	2	
	7.Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.	2	
Раздел 2	**Правовые и социальные основы природопользования**	**13**	**ОК 2-3**
Тема 2.1	**Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранительный надзор**	**9**	

	1. История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления	2	
	2.Закон « Об охране окружающей природной среды» Международные соглашения, конвенции, договоры.	2	
	3.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	4.Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.	2	
	5.Органы управления и надзора по охране природы. Природоохранное просвещение.	1	
Тема 2.2	**Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.**	**4**	**ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11**
	1. Правовая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.	2	
	2. Юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.	2	
Дифференцированный зачет		**2**	
	Всего:	**45**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материалаи др.; техническими средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2019. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Чалидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2019 – 347 стр.
3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2019.
4. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2019 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2019 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»2019
6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»2021г.
7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2019г.
8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»
9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»
10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы иулучшения использования природных ресурсов».
11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»
12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях«
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября. 2019 г. № 31: в ред. от 31 марта 2019

3.2.2 Электронные издания:

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. http://ecoportal.ru/ - мощный экологический портал
5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. http://ecobez.narod.ru/organisations.html - список основных международных организации
7. www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих вобласти экологического образования.
8. http://zapovednik.cwx.ru/
9. http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html
10. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.2.3 Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия,Москва.
2. «Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия,Москва.
3. «Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знать: **-**принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств раз-личного типа; -основные группы отходов их источники имасштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал РоссийскойФедерации; -охраняемые природные территории.	Полнота ответов, точность формулировок, правильныеответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - дифференцированный зачет

Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	- активность на занятиях в группах; - верное выполнение задания и формулирование ответа; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского.

Разработчик: Иванова Т. А. – преподаватель химии, биологии, экологии

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Примерная программа учебной дисциплины **ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10**	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;

	рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
2.2.

Вид учебной работы	**Объём часов**
Объём образовательной программы	**128**
в том числе:	
теоретическое обучение	**94**
лабораторные занятия	**34**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.3.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК 1-7, 9,10**
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А.Лебедева.		
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**	**44**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, 9,10**
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Лабораторная работа	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, 9,10**
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.		
	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.		
	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных		
	Лабораторная работа	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	Выращивание микробов на различных питательных средах.		
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук		

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, 9,10**
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных(профессиональных) задач)		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби-ологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**10**	**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
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.		
	Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)		
	Практическое занятие №1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	**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 ПК 6.3-6.4
	Практическое занятие №2. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинар-ной продукции.	**2**	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**42**	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, 9,10** ПК1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витамин подобные соединения, микроэлементы, вода.		
	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение,		

структуре питания	энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		**ПК 6.1**
	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
	Практическое занятие №3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Практическое занятие№ 4. Изучение схемы пищеварительного тракта.	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическое занятие№ 5.Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	**2**	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.		
	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.		
	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.		
	Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	Практическое занятие№6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическое занятие№7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	**2**	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированноепитание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**8**	
	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.		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10**
	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.		**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10**
	Практическое занятие № 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**	**42**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Практическое занятие № 9. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	**2**	
	Практическое занятие № 10. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	**2**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персона-ла	**Содержание учебного материала**	**8**	
	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		**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	**2**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Практическое занятие № 12. Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	**2**	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.		
	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		

			ПК 6.3-6.4
	Практическое занятие № 13. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Санитарные нормы и правила. Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямобщественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
	Санитарно-гигиенические требования 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. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		
	Санитарные нормы и правила, санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.		
Дифференцированный зачёт		**2**	
Всего:		**128**	

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», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал,образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы поспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. 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. 2019 г.: в ред. на 13.07.2019г. № 213-ФЗ].
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.2019г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019. -III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2019 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -
6. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019. -III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения. -

Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019. -III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019– 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2019. - III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартен- форм, 2019. - III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандарт- тин форм, 2019. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стадартинформ, 2019. - III, 16 с

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.

13. 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 2020 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2019 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07
«Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2020 г. № 27.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2020 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/

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2019 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2019 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2019 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. профобразования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.
– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2019г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступ-па:www.standard.ru
9. . Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронныйресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийностироссийских продуктов питания: Справочник, М.: Агропромиздат, 2019г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: основные понятия и термины микробиолгии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основныхгрупп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, водыи воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - дифференцированный зачет

суточную норму потребности человека впитательных 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		
Умения использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

индивидуальных особенностей человека		

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Устинова Т.С. – мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального блока ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения исостояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасовна производстве;
- правила оценки состояния запасов напроизводстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасовпродуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,

поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **владеть общими компетенциями (ОК):**

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **владеть профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
лабораторно – практические занятия - 32

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**96**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***64***
в том числе:	
теория	*32*
лабораторно – практические занятия	*32*
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		*12/4*	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Оценка качества продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	
	2 . Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	***2***	
	Лабораторно-практическое занятие №2 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	***2***	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	8	
	1 Классификация продовольственных товаров		
	2 Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	*2*	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3 Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	*2*	
	4 Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	*2*	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		*12/18*	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	*2*	
	2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки товаров.	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 3 Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное)	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 4 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	*2*	

	Лабораторно-практическое занятие № 5 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	*2*	
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	*2*	
	2. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	*2*	
	Лабораторно-практическая работа № 6 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	*2*	
	Лабораторно-практическая работа № 7 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	*2*	
Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	*2*	
	2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 8 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 9 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 10 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 11 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	*2*	
Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов		***7/10***	
Тема 3.1. Контроль запасов и наличия продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.	*2*	
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	*2*	
	3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	*2*	
	Лабораторно-практическое занятие № 12 Определение наличия запасов и расхода продуктов	*2*	
	Лабораторно-Практическое занятие № 13 Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	*2*	
	Лабораторно-Практическое занятие № 14 Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	*2*	
Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,
	1. Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	*1*	

	Лабораторно-Практическое занятие № 15 Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	**2**	4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторно-Практическое занятие № 16 Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов	**2**	
Дифференцированный зачёт		***1***	
Всего		***64 (32/32)***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенныйоборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

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. 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

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-- 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.

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. № 2

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/

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальнойзащиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте

России 29.09.2015 № 39023).Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного,

В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи- тания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин- форм, 2019. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи- тания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпро- динформ, 2019.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для уча- щихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Электронные издания:

1. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросамохраны труда
5. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГРесторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ-ПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям без-опасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий ит.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Толокнова Т.Ю.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать:*

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

что формирует элементы общих и профессиональных 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 130 часов, из них;

теоретические занятия – 66 часа;

практические занятия – 64 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**130**
в том числе:	
теоретическое обучение	66
практические занятия	64
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания		**48 (34т.+14п.з.)**	
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	1.Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	
	2.Основные типы предприятий. Основные классы предприятий общественного питания.	2	
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
	2.Производственная структура, её характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
Тема 3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Правила приёмки сырья.	2	
	2.Правила хранения и отпуска сырья	2	
Тема 4. Основы организации производства	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1.Организация работы овощного цеха. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	2	
	2. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.	2	
	3.Организация работы горячего цеха. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	2	
	4.Организация работы холодного цеха. Организация работы моечной кухонной посуды.	2	
	5.Организация работы кондитерского цеха. Организация работы мучного цеха.	2	
	Практические занятия	**10**	
	П.з. Организация производства в овощном цехе	2	
	П.з. Организация производства в мясном и рыбном цехе	2	
	П.з. Организация производства в горячем и холодном цехе	2	
	П.з. Организация работы моечной посуды	2	
	П.з. Организация производства в кондитерском цехе	2	
Тема 5. Организация реализации	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1.Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2	

готовой кулинарной продукции	2.Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции	2	
	Практические занятия	**4**	
	П.з Организация работы раздаточной	2	
	П.з. Бракераж готовой продукции	2	
Тема 6. **Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве**	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1.Складской учёт продуктов (сырья) и товаров.	2	
	2.Учёт продуктов на производстве (кухне)	2	
	3.Учёт продуктов в кондитерских цехах	2	
	4.Учёт продуктов в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.	2	
Раздел II ***Техническое оснащение предприятия***		**82** **(32т.+50п.з)**	
Тема 7 **Механическое оборудование**	**Содержание учебного материала**	**16**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	1.Общие сведения о машинах. Классификация механического оборудования.	2	
	2. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности	2	
	3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Универсальная кухонная машина. Назначение и устройство, правила безопасной работы	2	
	5.Машины для обработки овощей и картофеля Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Машины для измельчения мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	2	
	Правила безопасной эксплуатации		
	7.Машины кондитерского цеха. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	8 .Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
	Практические занятия	**20**	
	Практическое занятие. «Классификации основного технологического оборудования»	2	
	Практическое занятие Работа с технической эксплуатационной документацией на оборудование	2	
	Практическое занятие «Изучение технической документации овощерезательных машин»	2	
	Практическое занятие. «Эксплуатация оборудования мясо - рыбного цеха»	2	
	Практическое занятие Изучить устройство, правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ	2	
	Практическое занятие № Изучить устройство, правила безопасной эксплуатации тестораскаточной машины МРТ	2	
	Практическое занятие № Изучить устройство, правила безопасной эксплуатации взбивальной машины МВ - 35	2	
	Практическое занятие № Изучить устройство, правила безопасной эксплуатации машины по нарезанию хлеба МРХ	2	
	Практическое занятие № Изучить устройство, правила безопасной эксплуатации машины для гастрономических продуктов МРГ	2	
	Практическое занятие № Изучить правила безопасной эксплуатации механического оборудования и заполнение таблиц. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.	2	

Тема 8. **Тепловое оборудование**	***Содержание учебного материала***	**12**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	1.Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3.Жарочно-пекарное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	5.Водогрейное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**24**	
	Практическое занятие Изучить устройство и принцип действия пищеварочного котла КПЭ-100	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации электросковороды КПЭ-60	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации аппарата пароварочного АПЭСМ	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации кофеварки электрической КВЭ-7	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации сосисковарки настольной электрической СНЭ-15	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации электросковороды СЭСМ-0,2	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации сковороды электрической СЭ-2	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации фритюрницы электрической ФЭСМ-20	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации шкафа жарочного электрического ШЖЭСМ-2К	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации шкафа пекарного электрического ШПЭСМ-2К	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и правила эксплуатации плиты электрической ПЭСМ-4ШБ	2	
	Практическое занятие Изучение технической документации фритюрницы электрической, жарочного шкафа и пекарного шкафа, эксплуатация электроплиты.	2	
Тема 9. **Холодильное оборудование**	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	1.Основы холодильной техники. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке	2	
	Практическое занятие Изучить устройство и принцип действия среднетемпературной камеры КХС-2-6М	2	
	Практическое занятие. Изучение эксплуатационной документации на холодильное оборудование.	2	
	Всего:	**130 (66 т.+64п.з.)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенныйоборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проек-тором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

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. 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

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

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/

2. 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».

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», 2019. – 416 с

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», 2019. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с

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», 2020. – 432 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. 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.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С.Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы ор-	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

ганизации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		

Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОП.04

«Организация обслуживания»

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчик: Черевкова В.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация обслуживания»

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выполнять всех виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям приоформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- вести расчеты с потребителями;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом иклассом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;

- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
-заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и

приборов;

- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.

что формирует элементы общих и профессиональных компетенций:

ОК

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применятьстандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*98*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*98*
в том числе:	
практические занятия	*76*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем, занятий		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.				
	Содержание учебного материала			
	2-2	Основные типы предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2-4	***Практическое занятие №1*** Основные типы предприятий общественного питания.	2	
	2-6	***Практическая работа №2*** Ознакомление с основными видами торговых помещений предприятий общественного питания	2	
	2-8	***Практическое занятие №3*** Составление графика выхода на работу официантов	2	
	2-10	***Практическое занятие №4*** Виды торговых помещений, схема расстановки оборудования	2	
	2-12	***Практическое занятие №5*** Правила работы с контрольно-кассовым оборудованием	2	
	2-14	***Практическое занятие №6*** Профессиональная этика и эстетика в обслуживании посетителей.	2	
Тема 2. Столовая посуда, столовые			2	

приборы, столовое бельё.				
	Содержание учебного материала			**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2-16	Столовая посуда. Столовые приборы. Столовое бельё.	2	
		Практическое занятие №7 Сервизная. Журнал учёта столовой посуды.	2	
	2-18	***Практическая работа №8*** Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной.	2	
	2-20	***Практическое занятие №9*** Подбор столовой посуды, приборов для различных форм и методов обслуживания	2	
	2-22	***Практическое занятие №10*** Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	2-24	***Практическое занятие №11*** Подбор столовой посуды для первых и вторых блюд	2	
	2-26	***Практическое занятие №12*** Подбор хрустальной и стеклянной посуды для напитков.	2	
	2-28	***Практическое занятие №13*** Подбор бокалов для шампанского и вин.	2	
	2-30	***Практическое занятие №14*** Подбор столовых приборов для блюд из морепродуктов и рыбы.	2	
	2-32	***Практическое занятие №15*** Приобретение навыков использования вспомогательных приборов.	2	
	2-34	***Практическая работа №16*** Приемы складывания салфеток. Сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
Тема 3. Подготовка к				

обслуживанию потребителей				
	Содержание учебного материала			**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2-36	Обязанности метродотеля. Требования предьявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала.	2	
	2-38	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями.	2	
	2-40	Предварительная сервировка стола. Приёмы складывания полотняных салфеток.	2	
	2-42	***Практическое занятие №17*** Подготовка зала к обслуживанию.	2	
	2-44	***Практическое занятие №18*** Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе обслуживания гостей..	2	
	2-46	***Практическое занятие №19*** Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	2-48	***Практическое занятие №20*** Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	2-50	***Практическое занятие №21*** Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	
	2-52	***Практическое занятие №22*** Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	2-54	***Практическое занятие №23*** Сервировка стола для ужина, дополнительная сервировка для подачи вин, шампанского.	2	
Тема 4. Обслуживание потребителей в зале ресторана.				
	Содержание учебного материала			

	2-56	Встреча и размещение гостей за столами. Приём заказа. Выполненбие заказа.	2	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2-58	**Практическое занятие №24** Накрытие столов скатертями.	2	
	2-60	***Практическое занятие №25*** Приёмы складывания скатертей и полотняных салфеток	2	
	2-62	***Практическое занятие №27*** Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.	2	
	2-64	***Практическое занятие №28*** Основные способы подачи блюд.	2	
	2-66	***Практическое занятие №29*** Приобретение навыков подачи горячих блюд и закусок	2	
	2-68	***Практическое занятие №30*** Приобретение навыков подачи супов, бульонов .	2	
	2-70	***Практическое занятие№31*** Приобретение навыков подачи, холодных блюд и закусок.	2	
	2-72	***Практическое занятие №32*** Приобретение навыков подачи сладких блюд	2	
	2-74	***Практическое занятие №33*** Приобретение навыков подачи напитков	2	
	2-76	***Практическое занятие №34*** Приобретение навыков подачи алкогольной продукции	2	
Тема 5. Обслуживание банкетов и приёмов				
	Содержание учебного материала			
	2-78	Порядок обслуживания торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	2	
	2-80	Банкет-коктейль. Обслуживание свадебного банкета.	2	

	2-82	Сервировка стола для банкета.	2	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2-84	Подготовка и обслуживанию банкет - чая.	2	
	2-86	Работа с меню и винной картой.	2	
	2-88	Виды комбинированных банкетов. Банкет фуршет-кофе.	2	
	2-90	Банкет по типу фуршет, шведского стола	2	
	2-92	**Практическое занятие №35** Приём, выполнение заказа и расчёт с потребителями.	2	
	2-94	**Практическое занятие №36** Составление меню, карты вин для торжества.	2	
	2-96	**Практическое занятие № 38** Обслуживание свадебного банкета	2	
	2-98	**Дифференцированный зачет**	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и услови- ям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государ- ственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. 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.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. –

544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

15. 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.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

1.1.1. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронныйресурс]. – Режим доступа:www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

1.1.2. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресто- ранные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение,характеристику столовой посуды,приборов, стекла ; сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
Умения: выполнения всех видов работ по	Правильность, полнота выполнения заданий, ,	- активность поведения на занятиях в группах;

подготовка залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с	точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: М.В. Расторгуева – мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, реализуемой в колледже.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки, повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров в сфере общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный блок профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу

кладовщика,списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролюналичия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы всоответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

иды экономических ресурсов (оборотные и вне- оборотные активы, трудовые

ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику

анализа товарных запасов предприятий питания;

понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

понятия «производственная мощность» и

«производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

требования к реализации продукции общественного питания;

количественный и качественный состав персонала организации;

показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды

кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

стили управления;

способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

понятие сегментация рынка;

методы проведения маркетинговых исследований;

понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

что формирует элементы общих и профессиональных 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 традиционных общечеловеческих ценностей,

применятьстандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 91 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 91 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*91*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*91*
в том числе:	
практические занятия	*64*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел 1. Экономика отрасли			***8*/20**	
Тема 1.1. Основы экономики	**Содержание учебного материала**		***8***	
	1	**Введение:** дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», её значение, задачи и связь с другими дисциплинами учебного плана. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия форм собственности. Сущность экономики. Основные положения экономической теории	*2*	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	**Собственность и предпринимательство:** сущность, виды и формы собственности. Сущность и виды предпринимательской деятельности.	*2*	
	3	**Принципы рыночной экономики:** сущность рынка и его функции. Монополия и конкуренция. Факторы спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения.Предприятие в рыночной экономике.	*2*	
	4	**Макроэкономика:** сущность и показатели макроэкономики. Экономический рост.Социальная политика государства.	*2*	
Тема 1.2. Экономика предприятия	**Содержание учебного материала**		***20***	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	5	***Практическая работа:*** Учет и оценка основных фондов.	*2*	
	6	***Практическая работа:*** Амортизация основных фондов. Показатели использования основных производственных фондов.	*2*	

	7	***Практическая работа:*** Оборотные средства предприятия	*2*	
	8	***Практическая работа:*** Трудовые ресурсы предприятия	*2*	
	9	***Практическая работа:*** Производительность труда.	*2*	
	10	***Практическая работа:*** Оплата труда	*2*	
	11	***Практическая работа:*** Расчет заработной платы	*2*	
	12	***Практическая работа:*** Механизм рыночного ценообразования	*2*	
	13	***Практическая работа:*** Основные показатели деятельности предприятия	*2*	
	14	***Практическая работа:*** Расчет основных налогов предприятия.	*2*	
Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 2.1 Сущность и характерные черты современного менеджмента	**Содержание учебного материала**		***8/34***	
	15	**Менеджмент, как особый вид профессиональной деятельности:** сущность менеджмента. Основные этапы развития менеджмента.	*2*	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	16	**Функции и принципы менеджмента:** функции менеджмента. Принципы менеджмента.	*2*	
	17	**Методы управления:** сущность и система методов управления. Организационно-административные методы управления. Экономические методы управления. Социально-психологические методы управления.	2	
	18	**Управление конфликтами и стрессами:** Сущность и типы конфликтов. Причины конфликтов. Управление конфликтом. Управление стрессами.	*2*	
	19	***Практическая работа:*** Сравнительный анализ японского, американского и российского менеджмента		
	20	***Практическая работа:*** Понятие менеджмента. Функции и принципы менеджмента. Организационная деятельность менеджера.		

	21	***Практическая работа:*** Портрет современного руководителя		
	22	***Практическая работа:*** Правила построения организационных структур		
	23	***Практическая работа:*** Определение типа темперамента работников организации.		
	24	***Практическая работа:*** Функции цикла менеджмента		
	25	***Практическая работа:*** Анализ цикла менеджмента предприятия.		
	26	***Практическая работа:*** Методы менеджмента		
	27	***Практическая работа:*** Построение решетки менеджмента		
	28	***Практическая работа:*** Деловая игра «Мозговой штурм»		
	29	***Практическая работа:*** Подготовка делового совещания		
	30	***Практическая работа:*** Анализ производственной ситуации		
	31	***Практическая работа:*** Менеджер или предприниматель		
	32	***Практическая работа:*** Анализ внутренней и внешней среды предприятия		
	33	***Практическая работа:*** Коммуникативность и управленческое общение.		
	34	***Практическая работа:*** Построение схем трансакции		
	35	***Практическая работа:*** Упражнение по рассмотрению вариантов управленческих решений		
Раздел 3. Основы маркетинга			***10/10***	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**		***20***	
Методологическиеи	36	**Сущность, задачи и функции маркетинга:** сущность и задачи маркетинга.	*2*	**ПК 6.1-6.5**

теоретические основы маркетинга.		Функции управления маркетингом. Организация маркетинга.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	37	**Маркетинговый подход к работе предприятия**: маркетинговые исследования. Выбор целевого рынка. Маркетинговая среда предприятия.	*2*	
	38	**Комплекс маркетинга:** понятие комплекса маркетинга. Товарная политика предприятия. Жизненный цикл товара. Канал распределения.	*2*	
	39	**Комплекс маркетинга:** ценовая политика. Коммуникационная политика.	*2*	
	40	**Стратегический маркетинг:** разработка стратегии маркетинга. Планирование маркетинга.	*2*	
	41	***Практическая работа:*** Разработка ценовой политики предприятия	*2*	
	42	***Практическая работа:*** Сбытовая политика организации	*2*	
	43	***Практическая работа:*** Жизненный цикл товара и маркетинговые мероприятия	*2*	
	44	***Практическая работа:*** Разработка рекламного обращения, рекламных текстов	*2*	
	45	***Практическая работа:*** Разработка и составление рекламы	*2*	
	46	Дифференцированный зачет	***1***	
Всего			***27/64***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническомуобеспечению

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

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. 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).

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

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

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

5. 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.

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

7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. Образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2019. – 304 с.

8. 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», 2019. – 336 с.

9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В.Липсиц. – 3-е изд., перераб.

10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2020.

11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2019. - 312 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский

центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020.-176с.

1.1.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru
2. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
3. http:// www.Economi.gov.ru
4. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
5. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

1.1.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник ипрактикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд. перераб. и доп.— М. :Издательство Юрайт, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации пита- ния, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы	- грамотно выступаетс сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплиныи применяет их адек-ватно ситуации; - намечает и характеризует приемы само-регуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцирован-ный зачет
ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью		

показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные		

элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельностиорганизации ресторанного бизнеса, формированиипакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действийи т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле		-
наличия запасов анализировать состояние продуктового балансапредприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемыеорганизацией ресторанного бизнеса в бюджет и вгосударственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользованиекредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товарови услуг; составлять бизесплан для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания вобласти выполнения планов по производству и реализации на основании уровня техническогооснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанногобизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услугиорганизации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в		

соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

по дисциплине

ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

по специальности естественнонаучного профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям естественнонаучного профиля:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

.

Организация разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского.

Разработчик:

Субботина Ирина Милладжановна, преподаватель общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**18**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**20**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

повышение правовой грамотности обучающихся в системе СПО, развитие умений применения знаний законов в практической деятельности.

Код	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 01эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

Профессиональные компетенции

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК **10**	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельно-сти (бездействия) с правовой точки зрения	-основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; -права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; -понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в - организационно-правовые формы юридических лиц; -правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; -права и обязанности Работников в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; -роль государственного регулирования в обеспечении

		занятости населения; -право социальной защиты граждан -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; -виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды работы

Виды учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная нагрузка (всего):	43
в том числе: практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающегося:	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося		Количество часов	**Коды компетенций, формированию, которых способствует элемент программы**
Введение	Круг проблем, охватываемых курсом и его связь с другими дисциплинами учебного плана. Роль курса в подготовке специалистов среднего уровня управления. Аналитический обзор структуры учебного плана, квалификационных требований, методов и форм организации занятий, используемой литературы. Краткий обзор литературы и источников изучения дисциплины, организации форм и методов теоретических и практических занятий.		**2**	
Раздел 1	**Основы теории права. Конституция РФ – основной закон государства. Право и экономика.**		**28**	
Тема 1.1	**Основы теории права**		8	ОК 01 – 05 ОК09, ОК10,
	1	**Источники права. Что такое источник права, основные источники (формы)права, виды нормативных актов, Федеральные законы и законы субъектов Федерации. Законотворческий процесс в России**	2	
	2	**Структура правоотношений** Понятия правоотношения и правонарушения. Система Судебной защиты прав человека, Юридическая ответственность.	2	
	3	**Правомерное поведение и правонарушение.** Понятие правомерного поведения, виды, принципы правомерного поведения. Правонарушение: сущность, принципы, виды (преступление и проступок	2	
	4	**Практическое занятие №1Теория права** Определение оснований привлечения лица к юридической ответственности.. ответы на вопросы раннее изученных тем.	2	
Тема 1.2	**Конституция РФ – основной закон государства**		**10**	
	1	. **Общее понятие о Конституции**, классификация конституций.	4	ОК 01 –ОК07

		Классификация Конституций. Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства.		
	2	**Основы конституционного строя РФ.** Что такое конституционный строй? Принципы конституционного строя в РФ: уверенность, Народовластие, социальное государство, Светский характер.	**2**	
	.3	**Практическое занятие** :№2 **Основы правового статуса человека и гражданина** Права человека и гражданина в Конституции РФ. Основы правового статуса. Понятие и классификация конституционных прав и свобод человека и гражданина. Личные, политические, социально-экономические права и свободы личности.	2	
	4	**Практическое №3** Система органов государственной власти. Составление схемы органов государственной власти РФ на основании Конституции РФ глава 4,5,6.	**2**	
Тема 1.3	**Право и экономика**		**8**	
	1	**Правовое регулирование экономической деятельности**. Экономические отношения как предмет правового регулирования Понятие и признаки предпринимательской деятельности Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования Виды ответственности за нарушение российского законодательства	2	ПК6.1- 6.3 ОК02- ОК7
	2	**Субъекты предпринимательской деятельности**. Субъекты предпринимательства, статус или права предпринимателя, обязанности предпринимателя, основные нормы, регулирующие отношения по реализации товаров, по производству и оказания услуг.	2	
	3	**Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности** Понятие форма предпринимательства. формы некоммерческих организаций: -потребительские кооперативы. общественные или религиозные организации (объединения); учреждения; благотворительные и иные фонды; формы коммерческих организаций: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества,	2	

		производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия.		
	4	**Практическое занятие №4** по теме: **Гражданско- правовые договоры.** Понятие гражданско-правового договора, его виды, содержание, структура. Порядок заключение договора. Оферта. Акцент. Особые случаи заключения договоров.	2	
Раздел 3	**Правовое регулирование профессиональной деятельности**		**15**	
Тема 3.1	**Трудовой договор**		**8**	
	1	**Понятие трудовых правоотношений**. Трудовые отношения. Трудовое право. Цели, задачи и основные принципы трудового законодательства	2	ПК 6.1-6.4 ОК01- ОК07
	2	**Трудовой договор:** понятие, виды, содержание. Заключение и изменение трудового договора. Прекращение	2	
	3	**Практическое занятие №5 Понятие и системы заработной платы.** Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система, надбавки и доплаты. Порядок выплаты заработной платы	2	
	4	**Практическое занятие №6 Материальная и дисциплинарная ответственность.** Понятие, условия и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работников перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником.	2	
Тема 2.2	**Правовое регулирование занятости и трудоустройства.**		**7**	
	1	**Практическое занятие №6** **Занятость населения и ее регулирование** Занятость населения: понятие и виды Структура занятости и факторы на нее влияющие Государственная политика занятости Основные направления деятельности Правительства Российской Федерации на рынке труда Государственные программы содействия занятости населения	3	ОК02—ОК07, ОК09, ОК10

		Служба занятости населения: структура и направления деятельности		
	2	**Практическое занятие №7 Работа с трудовым кодексом выписать**:1. условия прекращение трудового договора. 2. порядок увольнения работника. Отчет о выполненной работе.	**2**	
	3	**Дифференцированный зачет**.	2	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

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

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст:[посост.на18февр.2010г.].–М.: Омега-Л, 2010.–474с.–(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.:по состоянию на01авг.2008г.].–М.:Инфра-М,20013.–131с.–(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.:по

состоянию на 2 1 июля 2013г.].– М.:Инфра-М, 2013.–320с.

5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос.Думой РФ 8дек.

6. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].–М.:ЮРАЙТ,2013.–64с.– (Правовая библиотека).

7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ21 дек.

8. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].–М.:РидГрупп,2013.–256с.– (Законодательство России с комментариями к изменениям).

9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. законРФ:[принятГос.Думой РФ 24 мая 1996г.:по состоянию на10февр.2010г.].–М.: Проспект; КноРус, 2013.–176с.

10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.:по состоянию на 1 апреля 2008г.].–М.:Инфра- М,2013.–248с.– (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).

11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.– М.:Гардарики, 2012.–335с.

12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф.образования.–5-еизд.,стер./В.В.Румынина.–М.:Академия, 2012.– 192с

3.2.2. Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим до- ступа: http://www.garant.ru/

2. КонсультантПлюс:информационно-правовая система [Электронныйресурс].–Режим доступа:http://www.consultant.ru/

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронныйресурс].–Режим доступа: http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy- deyatelnosti

5. ТыщенкоА.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронныйресурс].–Ростовна/Д.:Феникс, 2007.– Режим доступа:http://www.twirpx.com/file/132730/

6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017.—299с. https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ.ред. А. А. Вологдина.—М.: Издательство Юрайт, 2017. — 409 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формыюридических лиц; правовое положение субъектов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий	- активность поведенияна занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированныйзачет

предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: Использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения.. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок, ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОП. 07

учебной дисциплины

Информационные технологии
в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Переславский колледж им. А. Невского

Разработчик:

О. В. Агаркова – мастер п/о, преподаватель спец.дисциплин ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП СПО.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

пользоваться современными средствамисвязи и оргтехникой;

обрабатывать текстовую и табличную информацию;

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные ителекоммуникационные средства;

обеспечивать информационную безопасность;

применять антивирусные средства защиты информации;

осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

что формирует элементы общих и профессиональных компетенций:
ОК

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ПК

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*102*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*102*
в том числе:	
практические занятия	*68*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	
Тема 1 Информация и информационные технологии	**Содержание**		*4*	ОК 1-7, 9, 10
	1 Информация и информационные технологии. Понятие информации и информационных технологий. Классификация информационных технологий по сферам применения. Возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности 2 Понятие автоматизированной обработки информации. Технологии сбора, хранения, передачи, обработки и предоставления информации			
Тема 2 Средства информационных технологий	**Содержание**		*4*	ОК 1-7, 9, 10
	1 Технические средства информационных технологий. Классификация организационной и компьютерной техники. Основные характеристики компьютерных устройств. 2 Программные средства информационных технологий. Системное и прикладное программное обеспечение: операционные системы, драйверы, утилиты, ППП, специализированное ПО			
	Практические занятия:	1. Освоение техники работы с клавиатурой. Изучение слепого десятипальцевого метод письма 2. Работа с устройствами ПК. Определение основных параметров функционирования персонального компьютера и их настройка. Ввод информации в компьютер с различных устройств. 3. Принципы лицензирования и модели распространения программного обеспечения. Интерфейс программы: понятие, типы	*6*	
Тема 3 Системное ПО	**Содержание**		*4*	ОК 1-7, 9, 10
	1 Операционные системы (ОС). Операционные системы (ОС): функции, классификация. Графический пользовательский интерфейс **2 Файловые системы.** Файлы: определение, имя и форматы. Каталоги: понятие, структура, путь. Дерево каталогов. Файловая система**:** понятие, виды файловых систем			
	Практические занятия:	1 Ознакомление со структурой каталогов на компьютерном рабочем месте. Изменение файловой структуры средствами ОС. 2 Работа с цифровыми носителями. Форматирование носителей информации. Работа с архивами файлов	*4*	
Тема 4 Технология обработки текстовой информации	**Содержание**		*4*	ОК 1-7, 9, 10
	1 Ввод, редактирование и форматирование данных Ввод текста в документ. Выделение фрагментов текста. Редактирование текста. Форматирование символов, абзацев. Форматирование страницы и документа. Декоративное оформление документа (списки, обрамление и заливка фоном, колонки). **2 Работа с объектами в тексте** Создание таблиц. Форматирование таблиц. Внедрение графики в текстовый документ. Создание гиперссылок. Внедрение формул.			

	Практические занятия:	1 Создание и редактирование текстового документа. Использование шаблонов 2. Форматирование текстового документа. Создание списков в тексте 3 Добавление в документ графических объектов, векторных изображений (фигур), SmartArt. 4 Добавление таблиц и формул в текст. 5 Форматирование страниц документа. Создание оглавления 6. Сканирование и распознавание документов	*12*	
Тема 5 Технология обработки числовой информации	**Содержани**е		*6*	ОК 1-7, 9, 10
	1 **Электронные таблицы (ЭТ)**: назначение, возможности, принципы устройства, область применения. **Ввод данных и редактирование данных.** Структура ЭТ. Типы и форматы данных. Ввод данных в рабочую таблицу. Редактирование данных. 2 **Форматирование ЭТ.** Блоки данных. Способы их выделения на рабочем листе. Работа с блоками. Копирование значений. Форматирование ячеек. Форматирование таблицы. **3 Вычисления.** Адресация. Абсолютная и относительная адресация. Формулы в ЭТ: правила ввода. Распространенные ошибки в формулах. Функции в ЭТ.			
	Практические занятия:	1 Конструирование ЭТ 2 Организация расчетов в MS Excel 3 Использование функций в ЭТ 4 Графическое представление данных.	*8*	
Тема 6 Технология обработки мультимедийной информации	**Содержани**е		*4*	ОК 1-7, 9, 10
	1 **Презентации.** Презентации: назначение, виды, область применения. Системы подготовки презентации. Технология создания презентаций. 2 **Компьютерная графика**: виды, способы получения графических изображений, форматы графических файлов. Растровые и векторные графические редакторы: назначение, порядок работы, возможности.			
	Практические занятия:	1 Создание фотоальбомов и слайд-шоу 2-3 Создание мультимедийной интерактивной презентации 4-5 Создание растровых изображений 6-7 Создание векторного рисунка 8 Видеомонтаж с использованием специализированного ПО	*16*	
Тема 7 Информационные технологии в сфере общественного питания	**Содержани**е		*2*	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	1 Системы информационных технологий в общественном питании. Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании. 2 Программное обеспечение для разработки технологической документации.			
	Практические занятия:	1 Работа с электронными сборниками рецептур блюд 2 Создание технологических карт, отчетов и документов для печати	*4*	
Тема 8 Технология использования компьютерных сетей в профессиональной деятельности	**Содержани**е			ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	Компьютерные сети Компьютерные сети: назначение, виды, использование. Гипертекстовая система World Wide Web (WWW). Гипертекстовые способы хранения и представления информации. Универсальный указатель ресурсов (URL).		2	
	Практические занятия	1 Поиск информации в глобальной сети. 2 Поиск информации на государственных образовательных порталах Знакомство с порталами госуслуг и электронного правительства 3 Работа с электронной почтой. 4 Работа и облачными сервисами	12	

		5-6 Создание гипертекстового документа		
Тема 9 Защита информации	**Содержани**е			ОК 1-7, 9, 10
	Информационная безопасность. Основные виды компьютерных угроз и способы противодействия им		2	
	Практические занятия	1 Организация защиты от компьютерных вирусов. 2 Установка парольной защиты информации 3 Настройка фильтров электронной почты и брандмауэра	6	
	Диф.зачет		**2**	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»,оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проек-тором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика и ИКТ, Задачник-практикум, часть 2, М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019.

Дополнительные источники:

1. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: Практикум– М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019
2. Фигурнов С.В. Оператор ЭВМ: учебник для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020
3. Свиридова, М. Ю. Создание презентаций в Power Point: учеб. пособие для НПО – М.:Издательский центр Академия, 2019. – 224 с
4. Гребенюк Е.И. Технические средства информатизации: учебник для студ. Учреждений СПО – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
5. Свиридова М.Ю. Текстовый редактор Word: учеб. пособие для НПО– М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
6. Фуфаев Э.В. Пакеты прикладных программ: учеб. пособие для студ. СПО – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

Интернет-ресурсы

1. http://www.intuit.ru/ – Интернет-Университет информационных технологий. Примеры курсов: Microsoft Windows для пользователя, Работа в современном офисе, Практическая информатика, Введение в HTML, Безопасность сетей, Основы операционных систем и др. .
2. http://tepka.ru/msoffice/index.html – Работа с программой Microsoft Office.
3. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html

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.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: Основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий ит.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную ин формацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать иформационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям без-опасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий ит.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчик: Черевкова В.П.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 7

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ/ППКРС:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-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

знать:

-системы управления охраной труда ворганизации;

-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

что формирует элементы общих и профессиональных 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ПК

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*46*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*46*
в том числе:	
практические занятия	*30*
Самостоятельная работа обучающегося (всего**)**	
Промежуточная аттестация в форме (указать) *ДЗ*	

Содержание учебной дисциплины: «Охрана труда»

Наименование Разделов и тем		**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся**	**Объём часов**	**Осваиваемые элементы компетенций**
Тема 1. Государственное регулирование в сфере охраны труда				ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
		Содержание учебного материала		
	2-2	Правовые основы охраны труда.	2	
	2-4	Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда.	2	
	2-6	**Практическое занятие №1** Изучение сборника инструкций по охране труда и технике безопасности	2	
	2-8	**Практическое занятие №2** Изучение сборника инструкций по охране труда и технике безопасности	2	
Тема 2.Основные положения трудового права				ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
		Содержание учебного материала.		
	2-10	Трудовой договор. Трудовой распорядок организации. . Понятие рабочего времени	2	
	2-12	**Практическое занятие №3** Составление и оформление инструкции по охране труда на рабочем месте	2	
	2-14	**Практическое занятие №4** Причины производственного травматизма. Оформление и учет несчастных случаев	2	

Тема 3. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.		*Содержание учебного материала*		ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
	2-16	Причина возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.	2	
	2-18	**Практическое занятие №5** Оказание первой помощи при поражении электрическим током	2	
	2-20	**Практическое занятие №6** Оказание первой помощи при термических ожогах	2	
	2-22	**Практическое занятие №7** Защита от вредных и опасных производственных факторов	2	
Тема 4. Требования безопасности при ведении технологических процессов				ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
		Содержание учебного материала		
	2-24	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	2	
	2-26	**Практическое занятие №8** Правил безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жаровочными шкафами	2	
	2-28	**Практическое занятие №9** Правил безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями.	2	
	2-30	**Практическое занятие №10** Правил безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомешателями	2	
Тема 5. Обеспечение электробезопасности				
		Содержание учебного материала		
	2-32	Действие электрического тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения. Меры защиты от поражения электрическим током.	2	

	2-34	**Практическое занятие №11** Технические способы защиты: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей, понятие, назначение.	2	ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
	2-36	**Практическое занятие №12** Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	2-38	**Практическое занятие №13** Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	2	
Тема 6. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций.				ОК 1-7, ОК 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 ПК 6.3-6.5
		Содержание учебного материала		
	2-40	Причины пожаров. Организация пожарной охраны.	2	
	2-42	**Практическое занятие №14** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	2	
	2-44	**Практическое занятие №15** Оказание первой помощи при поражении электрическим током	2	
	46	**Дифференцированный зачёт**	2	

Информационное обеспечение обучения

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины
Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».
Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя; аптечка.
- Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

Основные источники (ОИ):

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.	Бурашников Ю.М.	М.:Издательский центр «Академия», 2019г.
ОИ 2	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту.	Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н.	М.:Издательский центр «Академия», 2019г.

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**	**Методы оценки**
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные норматив-ные правовые акты, содержащие государственные	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответ-ствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

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	выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, свя- занные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

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	действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОП. 09

«Безопасность жизнедеятельности»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Расторгуева М.В., зав. кафедрой технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность жизнедеятельности

1.1.Пояснительная записка
Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военноучетных 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.

знать:
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
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 под- разделений, в которых имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям СПО;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

что формирует элементы 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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 68часов, в том числе:
обязательная учебная нагрузка –68 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности и виды учебной деятельности.

Виды учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работаобучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел I. Гражданская оборона			**18/4**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массовогопоражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной ихимической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	2	Разработка плана действий и защита от воздействия сильнодействующих ядовитых веществ.		
	3	Разработка плана действий и защита от воздействия радиоактивных веществ.		
	4	Порядок использования индивидуальных и коллективных средств безопасности.		
	Практическое занятие		2	
	1.	Отработка нормативов понадевания противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях(катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	2.	Порядок проверки исправности, сроков испытаний, использования первичных средств пожаротушения.		
	Практическое занятие		2	
	1.	Практическая отработка эвакуации людей при пожаре		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
	2.	План действий при обнаружении заложенного взрывного устройства. План действий и поведение, будучи заложником		

Раздел 2. Основы медицинских знаний				
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1	Первая помощь при механических, термических воздействиях на организм человека		
	2	Первая помощь при химических и биологических воздействиях на организм человека		
	3	Составные компоненты продовольственного питания. Витамины и минеральные вещества. Биологи-ческаяценность отдельных продуктов питания.		
	4	Загрязнители пищевых продуктов. Пищевые добавки. Пищевые отравления.		
	5	Основы лекарственной терапии		
	Практическое занятие		8	
	1.	Разработка мероприятий по оказанию первой помощи при переломах, ушибах, растяжении связок, кровотечениях		
	2.	Разработка мероприятий по оказанию первой помощи при синдроме длительного сдавливания		
	3.	Разработка мероприятий по оказанию первой помощи при ожогах, тепловом и солнечном ударах.		
	4.	Разработка мероприятий по оказанию первой помощи при обморожении и утоплении		
Раздел 3. Основы воинской службы				
Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Основные понятия о воинской обязанности		
	2.	Организация воинского учета и его предназначение		
	3.	Обязательная подготовка граждан к военной службе		
	4.	Добровольная подготовка граждан к военной службе		
	5.	Прохождение военной службы по призыву и по контракту		
Тема 3.2. Основные виды во-оружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации		
	2.	Роль и место Вооруженных Сил Российской Федерации в системе обеспечения национальной безопасности		
	3.	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации		
	4.	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск		

Тема 3.3. Применение полученных профессиональных учений и исполнений обязанностей военной службы	**Содержание учебного материала**		**8**	
	Практическое занятие 15, 16			ОК.1-ОК.4, ОК.6,ОК.9, ОК.10
	1.	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	2.	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	3	Построение и отработка движения походным строем		
	4	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Дифференцированный зачет			**2**	
Всего:			**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета, технические средства обучения:

Библиотечный фонд

- Конституция Российской Федерации
- Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».
- Закон Российской Федерации «О гражданской обороне»
- Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий и от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности»
- Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник
- Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
- Учебное пособие по основам медицинских знаний
- Наставление по стрелковому делу: основы стрельбы из стрелкового оружия
- Наставление по стрелковому делу: 7,6 2-мм модернизированный автомат Калашникова
- Электронные учебники и учебные пособия по тематике программы
- Дидактические материалы по основным разделам БЖД
- Контрольно-измерительные материалы по основным разделам БЖД
- Научная, научно-популярная литература, литература по военно-патриотическому воспитанию, справочные пособия (энциклопедии и энциклопедические словари)
- Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО
- Примерная рабочая программа по БЖД
- Авторская рабочая программа по БЖД

Печатные пособия

- Комплект таблиц «Основы безопасности жизнедеятельности»
- Комплект таблиц «Основы военной службы»
- Комплект таблиц «Терроризм»
- Комплект таблиц «Символы воинской чести»
- Комплект таблиц «Оружие России»
- Комплект таблиц «Единая система предупреждения ЧС (ГО)»

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование (приборы радиационной и химической разведки, средства индивидуальной защиты, перевязочный материал, средства ухода за больными и пострдавшими)

Макеты

- Простейшее укрытие в разрезе
- Убежище в разрезе
- Тренажер для оказания первой помощи

Технические средства обучения: телевизор с универсальной подставкой, видеомагнитофон (видеоплейер), аудио-центр, мультимедийный компьютер, сканер, принтер, копировальный аппарат, цифровая видеокамера и цифровая фотокамера, диапроектор или оверхэд (графопроектор), мультимедиапроектор, экран, средства телекоммуникции

Экранно-звуковые пособия:

Видеофильмы*, DVD фильмы, слайды* по разделам курса БЖД

Аудиозаписи* и фонохрестоматии* по всеобщей истории и истории России

*могут быть представлены в цифровом виде.

3.2 Информационное обеспечение обучения:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — 3-еизд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. ISBN: 978-5-4468-1151-9

2. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник/ Н.В. Косола-пова.- М.: Академия, 2019.-336с. ISBN 978-5-4468-0737-6

3. В.И. Бодин, Ю.Г. Семехин Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. –М.: ИНФРА-М: Академцентр, 2020

4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ В.Ю. Микрюков.- М.: Форум, 2019.- 464с. ISBN 978-5-91134-206-7

5. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО/ В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2019. – 330 с. ISBN 978-5-9916-4679-6.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт рискаи безопасности, 2010.

2. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

3. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

4. Постановление Правительства РФ от 11.11,2006г. № 663 «Об утверждении положе-ния о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

5. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной служ-бе»

6. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

7. Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населенияи территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

8. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружа-ющей среды»

9. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требова-ниях пожарной безопасности»

10. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязан-ности и воинской службе».

11. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

3.2.3. Электронные издания (ресурсы)

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

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL:http://www.mchs.gov.ru.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная элек-тронная библиотека» http://нэб.рф/
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – –URL: http://bzhde.ru.

4.
5.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения учащимися индивидуальных заданий, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - 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 гражданна военную службу - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящиена вооружении (оснащении) воинских под- разделений, область применения получаемых профес-сиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощипострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докла- дов, рефератов, пре- зентаций по заданной тематике Дифференцированныйзачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий	Точность и скорость выбора средств индивиду альной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использова-	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	ния первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОП. 10

Основы бизнес планирования в отрасли

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики:

Расторгуева М. В

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10 Основы бизнес планирования в отрасли

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ/ППКРС:

общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- выявлять сильные и слабые стороны рыночных позиций предприятия в сравнении с конкурентами;
проводить мониторинги конкурентов;
оценивать потребности потребителей;
формулировать цели, определять стратегию организации;
составлять модели информационных, материальных и финансовых потоков при разработке бизнес-плана;
рассчитывать и анализировать основные показатели эффективности инвестиционных затрат;
рассчитывать и анализировать финансовые коэффициенты бизнес-плана;
определять и рассчитывать факторы риска, показатели безубыточности проекта;
принимать решения по результатам анализа;
подготавливать необходимую информацию для составления бизнес-плана, презентации;
составлять бизнес-план;
оформлять презентацию;
защищать проект у потенциальных инвесторов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
историю развития предпринимательства;
особенности отечественного и зарубежного опыта предпринимательской деятельности;
внешнюю и внутреннюю среду организации;
роль и место бизнес-планирования в системе управления организацией;
понятия цели и стратегии реализации проекта;
требования инвесторов к разработке бизнес-плана;

базовые системные программные продукты и пакет прикладных программ по бизнес-планированию;
функции и структура бизнес-плана;
требования к разработке бизнес-плана;
стратегию финансирования бизнес-проектов;
оценку и анализ эффективности инвестиционных проектов;
требования к оформлению бизнес-планов, презентации и инвестиционного предложения.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения 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 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*102*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*102*
в том числе:	
практические занятия	*46*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	**Осваиваемые элементы ком-петенций**
1	2		3	4
Раздел 1 Бизнес-планирование как инструмент управления бизнесом				ОК 1-5,9,11
Тема Требования современной экономики к планированию бизнеса	Содержание учебного материала			
	1	«Планировать», «не планировать» — две технологии управления	2	
	2	Роль планирования в поиске новой, эффективной модели управления	2	
Тема 2. Бизнес-идея как основа проектируемого бизнеса	Содержание учебного материала			
	1	Бизнес-идея: понятие и классификация	2	
	2	Источники инновационных бизнес-идей	2	
Тема 3. Понятие и цели бизнес-планирования. Типовое содержание бизнес-плана	Содержание учебного материала			
	1	Понятие бизнес-планирования и его основные цели	2	
	2	Бизнес-план: процесс планирования и типовое содержание бизнес-плана	2	
	3	Общая типовая структура бизнес-плана	2	
Тема 4. Стандарты бизнес-планирования	Содержание учебного материала			
	1	Классификация и практическая значимость стандартов бизнес-планирования	2	
	2	Форматы инвестиционных бизнес-планов и соответствующие им стандарты и требования	2	
	3	Международные стандарты бизнес-планирования	2	
Глава 5. Зарубежный и отечественный опыт поддержки малого и среднего предпринимательства	Содержание учебного материала			
	1	Роль малого и среднего предпринимательства в экономической стратегии государств мира	2	
	2	Политика и инструменты поддержки малого и среднего бизнеса в развитых странах мира	2	
Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ	Содержание учебного материала			ОК 1-5,9,11
Тема 6. Понятие технологии бизнес-	1	Понятие технологии бизнес-планирования	2	

планирования	2	Традиционная технология бизнес-планирования на основе стандартов	2	
	3	Технология планирования бизнеса на основе концепции бережливого стартапа	2	
Тема7. Бизнес-планирование: организация, информационное обеспечение, основные принципы	Содержание учебного материала			
	1	Организация процесса разработки бизнес-плана	2	
	2	Информационное обеспечение процесса бизнес-планирования Основные источники и проблемы информационного обеспечения бизнес-планирования Программное обеспечение в бизнес-планировании	2	
	3	Принципы бизнес-планирования	2	
Тема 8. Методы бизнес-планирования	Содержание учебного материала			
	1	Методы бизнес-планирования и их классификация	2	
	2	Анализ макросреды	2	
	3	Анализ отрасли	2	
	4	Анализ конкурентного положения основных компаний	2	
	5	Анализ внутренней среды организации	2	
	6	Методы комплексного анализа внешней и внутренней среды организации	2	
	7	Методы и подходы, реализующие задачи расчетного блока в планировании	2	
	8	Нормативный метод	2	
	9	Балансовый метод	2	
Раздел 3. Бизнес-планирование				ОК 1-5,9,11
Тема 1 Бизнес-идея и оценка ее перспективности	Практические занятия			
	1.	Исследование рынка как основа формирования бизнес-идеи	2	
	2.	Формулировка целей, выбор и оценка бизнес-идеи	2	
Тема 2 Структура бизнес-плана, состав основных разделов	Практические занятия			
	1.	Резюме	2	
	2.	Описание предприятия и отрасли	2	
	3.	Описание продукции (услуг)	2	
	4.	Рыночные исследования и анализ сбыта	2	
	5.	Производственный план	2	
	6.	Организационный план (план менеджмента)	2	
	7.	План маркетинга	2	

	8. Финансовый план	2	
	9. Анализ рисков	2	
	10. Приложения	2	
	11. Последовательность и методика разработки бизнес-плана	2	
Тема 3 Практические рекомендации по составлению отдельных разделов бизнес-плана	Практические занятия		
	1. Обзорный раздел (резюме)	2	
	2. Описание предприятия и отрасли	2	
	3. Описание продукции (услуг)	2	
	4. Рыночные исследования и анализ сбыта	2	
	5. Производственный план	2	
	6. Организационный план (план менеджмента)	2	
	7. План маркетинга	2	
	8. Финансовый план	2	
	9. Финансовые аспекты бизнес-планирования. Оценка рисков	2	
	10. Основные ошибки при разработке бизнес-плана	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	102 (56+46)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Бизнес- планирования».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для СПО / Е. В. Купцова ; под ред. А. А. Степанова.— М. : Издательство Юрайт, 2019. — 435 с
2. Афонасова М. А. А 946 Бизнес-планирование : учебное пособие / М. А. Афонасова. — Томск : Эль Контент, 2019. — 108 с.

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	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	- уровень освоения учебного материала; - умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; - уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения домашних заданий.

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - 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 - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукт		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или	Демонстрация умений в составлении стратегического плана организации и его реализации.	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и

проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,	Демонстрация умений в поиске информации и ее использовании при составлении SWOT-анализа и PEST-анализа. Демонстрация умений в поиске информации и принятии управленческих решений. Демонстрация умений в проектировании организационной структуры предприятия. Демонстрация умений по использованию методов мотивации и управления персоналом. Демонстрация умений по управлению конфликтами и стрессами. Демонстрация умений по проведению экономических расчетов.	письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения домашних заданий.

руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - 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 - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		

- презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования		

Департамент образования Ярославской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины

ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчики: Ширшикова Наталья Николаевна - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Эффективное поведение на рынке труда

1.1.Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

учебная дисциплина "Эффективное поведение на рынке труда" входит в состав общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства;
- проходить испытания при приеме на работу;
- составление профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов;
- осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет и других источников;
- защищать свои права как потребитель;
- производить расчеты банковских операций по обслуживанию физических лиц.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- технологию трудоустройства;
- законодательство РФ о защите прав потребителей;
- банковские операции по обслуживанию физических лиц;
- основы инвестирования, страхования и налогообложения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*34*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*34*
в том числе:	
практические занятия	*18*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы ком-петенций
1	**2**		**3**	
Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников	**Содержание учебного материала**		**6**	*ОК 1-5,9,11*
	1	Цели и задачи изучения дисциплины. Рынок труда и профессий. Современные тенденции	2	
	2	Основные понятия рынка труда	2	
	3	Спрос и предложение рабочей силы на региональном рынке труда	2	
	Содержание учебного материала		**6**	
	4	Конкурентоспособность выпускников	2	
	5	**Практическое занятие №1** «Составление портрета конкурентоспособного человека»	2	
	6	**Практическое занятие №2** Анализ основных видов профессиональной деятельности»	2	
	Содержание учебного материала		**6**	
	1	**Практические занятия №3** «Определяем свои сильные стороны и преимущества как специалиста».	2	
	8	**Практические занятия №4** Составляем свой профессионально-психологический портрет»	2	

	9	**Практические занятия №5** Определение целей поиска работы.	2	
	Содержание учебного материала		**6**	
	10	Стратегия и тактика поиска работы. Адаптация на рабочем месте	2	
	11	Подготовка презентационных документов и материалов.	2	
	12	**Практическое занятие № 6** «Находим варианты работы, используя информацию, размещённую организациями о себе»	2	
	Содержание учебного материала		**4**	
	13	Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве	2	
	14	**Практические занятия № 7** Анализируем представления по теме «Собеседование при приёме на работу»	2	
	Содержание учебного материала		4	
	15	**Практические занятия № 8** Прохождение испытаний при трудоустройстве.	2	
	16	**Практические занятия № 9** Подготовка презентационных документов и материалов.	2	
	17	**Дифференцированный зачет**	**2**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, доска, УМК по дисциплине (учебники, учебно-методические рекомендации), учебные пособия по дисциплине, словари, справочники, раздаточный материал.

Технические средства обучения: мультимедийное проекционное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Автор	Издательство, год издания
1	Эффективное поведение на рынке труда (Методическое пособие)	Кузнецова И.В., Филина С.В., Белякова О.П., Семёнова И.И.	Ярославль, ГУ ЯО ЦПОиПП «Ресурс» 2019 г.
2	Эффективное поведение на рынке труда (учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений)	Кузнецова И.В., Филина С.В.,	Ярославль, ГУ ЯО ЦПОиПП «Ресурс» 2019г.
3	Эффективное поведение на рынке труда рабочая тетрадь	Кузнецова И.В., Филина С.В., Белякова О.П., Семёнова И.И. Вершинина Н.А.	Ярославль, ГУ ЯО ЦПОиПП «Ресурс» 2019 г.

Дополнительные источники:

№	Наименование	Автор	Издательство, год издания
1	Как найти хорошего работника и хорошую работу?	М.Е. Литвак, В.В. Чердакова	Изд. 5-е, допол. и перераб. – Ростов н/Дону: Феникс, 2018.
2	Планирование профессиональной карьеры	Т.В. Пасечникова	Самара: ЦПО, 2018.
3	Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.		

Интернет-ресурсы:

1	http://www.proforientator.ru
2	http://www.mkc.ampirk.ru
3	http://www.students.ru
4	http://www.profosvita.org.ua
5	http://www.job.ru

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь самостоятельно анализировать рынок образовательных услуг и рынок труда, находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме. Результаты тестового задания
уметь выстраивать план реализации карьеры	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
уметь составлять и оформлять собственное резюме и портфолио	презентация оформленного резюме, портфолио
уметь составлять ответы на возможные вопросы работодателя	тренинг с элементами рефлексии
уметь предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
уметь организовывать диалог по телефону, владеть навыками телефонного общения	тренинг с элементами рефлексии

знать способы поиска работы и трудоустройства	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
уметь составлять проект собственной профессиональной карьеры	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
уметь использовать методы решения творческих задач в проектировании профессиональной деятельности	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
уметь планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда	устный опрос
уметь уточнять и корректировать профессиональные намерения	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
уметь обосновывать выбор своего профессионального плана и использовать возможности для трудоустройства	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
знать проблемы труда в современных социально-экономических условиях Ярославской области	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
владеть информацией о возможностях социальной защиты населения на рынке труда региона	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме
знать сущность понятия «деятельность», технологии основных форм деятельности человека: трудовой,	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.

познавательной, игровой, управленческой и технологии делового общения	
сущность понятия «профессиональная деятельность», сферы профессиональной деятельности	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
знать понятие, типы и виды профессиональных карьер, основные компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности, способы построения	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
знать понятие «профессиональная компетенция»	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
понимать сущность профессиональной карьеры как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности	Результаты практического занятия по теме. Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
владеть информацией о системе профессионального непрерывного образования, роли постоянного повышения квалификации	Результаты выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по теме.
владеть навыками самопрезентации	тренинг с элементами рефлексии
владеть технологией приема на	тренинг с элементами рефлексии

работу	
иметь представление о понятие, видах, формах и способах адаптации на рабочем месте	устный опрос
знать основные этапы проектирования профессиональной карьеры	выполнение проекта «Моя профессиональная карьера»
владеть технологией презентации проекта	презентация проекта «Моя профессиональная карьера»

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

Рабочая программа

учебной дисциплины ОП.12

Основы курсового и дипломного проектирования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского

Разработчик: Кукленкова.И.С. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12 Основы курсового и дипломного проектирования

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров в сфере общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- собирать и систематизировать необходимую информацию, статистические материалы и проводить их предварительный анализ;
- правильно оформлять курсовые работы и выпускные квалификационные работы (ВКР) согласно федеральным государственным стандартам;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план исследования;
- проводить расчеты и анализировать показатели (по профилю специальности);
- формулировать выводы и делать обобщения;

создавать электронные презентации для защиты курсовых работ и дипломной работы

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
основы научных исследований;
методику и этапы научно-исследовательской работы;
общие рекомендации по оформлению и написанию курсовых работ, дипломных и правила составления электронных презентаций
что формирует элементы общих и профессиональных 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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
практические занятия	*16*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Основы курсового и дипломного проектирования.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы ком петенций
1	2	3	
Раздел 1. Общие вопросы проектирования			ОК 1, 2, 5, 9
Тема 1.1.Общие вопросы проектирования.	**Содержание учебной дисциплины**	**4/4**	
	Организация проектирования	2	
	Состав и содержание проектной документации	2	
	Практические занятия№1 Характеристика исследуемого предприятия общественного питания	2	
	Практические занятия№2 Определение количества потребителей	2	
Тема 1.2. Основные направление проектирования и реконструкции п.о.п	**Содержание учебной дисциплины**	**6/4**	
	Направление проектирования и реконструкции п.о.п	2	
	Организация проектирования	2	
	Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования	2	
	Практические задания№3 Проектирование заготовочного предприятия	2	
	Практическая работа № 4 Расчет птице- гольевого цеха	2	
Раздел 2. Методика технологических расчетов при проектировании			
Тема 2.1. Разработка производственной программы доготовочного предприятия	**Содержание учебного материала**	**2/4**	ОК 1, 2, 5, 9
	Определение количества потребителей	2	
	Практическая работа № 5 Составление расчетного меню	2	
	Практическая работа № 6 Составление таблицы реализации блюд	2	
Раздел 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением			
Тема 3.1 Расчет площади помещений в соответствии с их функциональным назначением	**Содержание учебного материала**	**2/4**	ОК 1, 2, 5, 9
	Помещения для приема и хранения продуктов	2	
	Практическая работа № 7 Расчет технических помещений	2	
	Практическая работа № 8 Расчет служебно-бытовых помещений	2	
Дифференцированный зачет		**2**	
Итого		**32/16**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы курсового и дипломного проектирования.

Оборудование учебного кабинета: компьютер, интерактивная доска или проектор и экран, электронные презентации, методическое пособие, раздаточный материал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тарасова Н. В., Пастухова И. П. Основы исследовательской деятельности студентов-М.**:** Академия, 2019

1. Соловьева Н. В. Методические рекомендации по оформлению курсовой и дипломной работы – ПК им. А. Невского, 2020

Дополнительные источники:

1. Франциферов Ю.В От реферата к курсовой, от диплома к диссертации -М.: «Книга-сервис», 2019

1. Голодаева В.С.Рекомендации по подготовке и оформлению курсовых и дипломных работ - М.: «Дашков и К», 2019

Интернет-ресурсы:

1. ru.znatomk.com (Стандартизация)

1. minobrnayki.rf (Минобрнауки РФ)

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Собирать и систематизировать необходимую информацию, статистические материалы и проводить их предварительный анализ;	Экспертная оценка выполнения практического задания
Правильно оформлять курсовые работы и выпускные квалификационные работы (ВКР) согласно федеральным государственным стандартам;	Устный опрос
Определять объект исследования, формулировать цель, составлять план исследования;	Устный опрос
Проводить расчеты и анализировать показатели (по профилю специальности);	Устный опрос
Формулировать выводы и делать обобщения;	Устный опрос
Создавать электронные презентации для защиты курсовых работ и ВКР.	Устный опрос
Основы научных исследований;	Устный опрос
Методику и этапы научно-исследовательской работы;	Устный опрос
Общие рекомендации по оформлению и написанию курсовых работ, ВКР и правила составления электронных презентаций.	Экспертная оценка выполнения практического задания

Приложение 1.5
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО Переславский

колледж им. А. Невского

_____ Е.В. Белова

приказ № 675 от 30.08.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ **2**

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ **4**

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ **15**

РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРНЫЕ КОМПОНЕНТЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ **17**

РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ **22**

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Устав ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского
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
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 учебно - производственной работе, заместитель директора по научно - методической работе, заведующие кафедрой, заведующий отделением, кураторы, преподаватели, социальный педагог, старший воспитатель, заведующий библиотекой, члены студенческого совета

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред.

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде 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	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 14**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 15**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР 16**

Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 17**

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.

В число образовательных результатов обучающихся входят личностные результаты, которые фиксируются в период обучения в ГПОУ ЯО Переславском колледже им. А. Невского в личном портфолио студента.

Портфолио - форма контроля и оценки достижений обучающихся, доказательство прогресса в обучении и воспитании по результатам, приложенным усилиям, по материализованным продуктам учебно-познавательной деятельности. Данное средство оценивания позволяет отобразить все достижения обучающегося как в учебной, так и во внеурочной деятельности. Портфолио имеет рефлексивный характер, что также способствует формированию личностных результатов. Для того чтобы данная технология стала наиболее оптимальным средством оценивания, должны соблюдаться следующие условия:

1) отражение в портфолио различных видов деятельности обучающегося: учебной, проектной, общественной;

2) отражение в портфолио самооценки обучающегося (самооценка, как один из регуляторов поведения человека, помогает на основе определенных критериев оценить свою деятельность, определяет успешность личности в будущем);

3) материалы, представленные в портфолио, должны позволять оценивать уровень достижений: благодаря официальным документам (грамотам, сертификатам, благодарственным письмам) можно проследить динамику достижений;

4) разработана система критериев оценивания.

Диагностику личностного развития проводит как куратор, мастер производственного обучения, так и сам обучающийся.

В течение учебного года обучающийся фиксирует в портфолио свои результаты по дисциплинам и проектной деятельности, участию в конкурсах и олимпиадах, занятиям в кружках и секциях, описывает участие в различных мероприятиях. В конце учебного года обучающийся проводит самоанализ собственных планов, интересов, итогов года, сопоставляет задачи с результатом и делает выводы. Сравнивает результат текущего учебного года с предыдущими, и видит свои достижения, свой рост.

Куратор, мастер производственного обучения сравнивает самоанализ обучающегося со своими наблюдениями, с результатами предыдущих лет. Таким образом, он прослеживает динамику личностных изменений студента: остается ли он на прежних позициях или его размышления, стремления, взгляды меняются.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

КО.1 демонстрация интереса к будущей профессии;

КО 2. оценка собственного продвижения, личностного развития;

КО 3.положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

КО 4. ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

КО 5. проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

КО 6.участие в исследовательской и проектной работе;

КО.7 участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
КО.8.соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
КО 9. конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
КО 10. демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
КО 11. готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
КО 12. сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
КО 13. проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
КО 14. проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
КО 15. отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
КО 16. отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
КО 17. участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
КО 18. добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
КО 19. проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
КО 20. демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
КО 21. демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
КО 22. проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
КО 23. участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
КО 24. проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания ЛР	**Критерии оценивания КО**	**Параметр оценки**	**Индикаторы**
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении КО 13. проявление мировоззренческих	сформированность чувства патриотизма	– Личностное отношение к гражданско-патриотическим ценностям, к обязанностям гражданина и патриота – Представление образа гражданина и патриота (на

	установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества		примере исторических личностей) – Дисциплинированность – организованность – толерантность
ЛР 2 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.	КО 12. сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении КО 13. проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества КО 17. участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;	Сформированность чувства гражданственности	– гражданское сознание, – гражданские чувства, – гражданское поведение, гражданская активность
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	КО 14. проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону КО 15. отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся	Сформированность уважения к Законам РФ	– объем и глубина усвоения правовых знаний и представлений – отношение к праву, к деятельности правоохранительных органов; – отношение к нарушениям правовых норм и правонарушителям; – правовые идеалы обучающегося; – – убежденность в правильности своей правовой позиции

представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.			– правовое поведение; – правовая активность
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	КО.1 демонстрация интереса к будущей профессии КО.7 участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях КО 3.положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов КО 6.участие в исследовательской и проектной работе КО 22. проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Сформированность уважения к труду и человеку труда	-потребность в самопознании; - потребность в самореализации; - потребность в самосовершенствовании
ЛР 5 Демонстрирующ	КО 13. проявление мировоззренческих	Уважение к памяти защитников	знание обучающимися важнейших понятий, законов,

ий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	Отечества	теоретических обобщений, имеющих определяющее значение для понимания сущности процессов развития природы и общества и выработки мировоззрения; устойчивость взглядов и убеждений учащихся, которые сказываются при оценке всех явлений и событий окружающей жизни; в) проявление учащимися своей мировоззренческой позиции в конкретных общественных делах, в своей деятельности и поведения
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	КО 6.участие в исследовательской и проектной работе КО.8.соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО 12. сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении КО 18. добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан	Сформированность уважения к старшему поколению	– полнота представлений о периоде старости и социальной группе пожилых людей, – проявление положительных эмоций, а также наличие адекватных поступков и действий уважительного характера.
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в	КО 4. ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности КО 6.участие в исследовательской и проектной работе КО.7 участие в	Сформированность чувства взаимного уважения	– Знание правил коммуникации – Способность инициировать и поддерживать коммуникацию с взрослыми – Способность применять адекватные способы поведения в

различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях КО 9. конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; КО 16. отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве		разных ситуациях – Владение культурными формами выражения своих чувств – Способность обращаться за помощью
ЛР 8 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.	КО.8.соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО 9. конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; КО 11. готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах КО 15. отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся КО 16. отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на	Сформированность уважения к культуре и многонациональным традициям	– Уважительное отношение к разнообразию народных традиций, культур, религий – Выстраивание общения со сверстниками несмотря на национальную принадлежность, на основе общекультурных принципов – Уважение истории и культуры других народов и стран – Умение выслушать иное мнение уважительно относиться к иному мнению – Уважение к людям других национальностей, вероисповедания, культуры

	межнациональной, межрелигиозной почве		
ЛР 9 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.	КО 2. оценка собственного продвижения, личностного развития КО 14. проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону КО 21. демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Сформированность бережного отношения к своему здоровью	– Общие знания о здоровье человека и особенностях его сохранения (критерии здоровья, сущность, виды и др.). – Знание о факторах, которые отрицательно и положительно влияют на состояние здоровья человека. – Знания о способах сохранения и укрепления здоровья трудом или спортом. – Осознанность собственных действий по сохранению и укреплению здоровья. Соответствие действий и поступков требованиям здорового образа жизни (отсутствие вредных привычек, закаливание, занятия физическими упражнениями, рациональное питание, соблюдение правил гигиены и др.). Осуществление активных действий по сохранению и укреплению здоровья – Переживание за собственное здоровье, стремление к его сохранению. – Оценочные суждения, характеризующие активно положительное эмоциональное отношение студентов к собственному здоровью. – Наличие личностной мотивации студентов к здоровому образу жизни и сформированность системы ценностей и потребностей в оздоровительной

			деятельности по сохранению и укреплению здоровья
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	КО 6.участие в исследовательской и проектной работе КО 14. проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону КО 19. проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира КО 20. демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Сформированность бережного отношения к природе	– Сформированность целостной картины мира. – Осознанность взаимосвязей человека и природы. – Осознанность ценности и значимости природы в жизни человека. – Осознанность природы как личностно-значимой ценности. Экоцентрический подход. Осознанность значимости благосостояния и здоровья природы. Восприятие экологического императива как нормы жизни современного человека, внутренняя установка на выполнение его требований. – Осознанная твердость суждений, устойчивость и активность отношения, следование сложившейся позиции, проявляющееся в целесообразных поступках. Автореспонсибулярность (уровень личной ответственности). Ценностные ориентации, мотивы и потребности взаимодействия с природой (мировоззренческие, прагматические, эстетические). Чувство вины по отношению к природе.

			– Отрицательное отношение к безответственности людей. Проявление заботы о природе и другом человеке. – Отношение к природе, продуктам труда, окружающим людям. Умение соотносить свои потребности с возможностями природы. – Владение умениями и навыками экоцелесообразной деятельности. Способность принимать компромиссные экологически обоснованные решения.
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	КО.8.соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО 10. демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Сформированность эстетических чувств	Умение различать «красивое» и «некрасивое» Стремление в «прекрасному», которое выражается в удержании критерия «красиво» (эстетично), в отношениях к людям, к результатам труда
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,	КО 14. проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону КО 24. проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также	Сформированность уважения к ценностям семьи	– Понимание ценности нравственных норм, умение соотносить эти нормы с поступками как собственных, так и окружающих людей; – Проявление доброжелательности в отношении к другим людям, эмоциональную отзывчивость и

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.		сопереживание к чувствам родных

Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы[1]

	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	**ЛР 13-17**
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	**ЛР 13-17**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**ЛР 13-17**
ОП.04	Организация обслуживания	**ЛР 13-17**
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**ЛР 13-17**
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**ЛР 13-17**
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**ЛР 13-17**
ОП.08	Охрана труда	**ЛР 13-17**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	**ЛР 13-17**
ОП.10	Основы бизнес планирования в отрасли*	**ЛР 13-17**
ОП. 11	Эффективное поведение на рынке труда*	**ЛР 13-17**
ОП.12	Основы курсового и дипломного проектирования*	**ЛР 13-17**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ЛР 13-17**
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ЛР 13-17**
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	**ЛР 13-17**

[1] Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ЛР 13-17**
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ЛР 13-17**
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**ЛР 13-17**
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	**ЛР 13-17**

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

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

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение воспитательной работы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в специальных помещениях в соответствии с п. 6.1. ПООП.

Образовательная организация самостоятельно определяет место проведения мероприятий воспитательной работы, отраженных в календарном плане.

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, работодателей);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;

– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРНЫЕ КОМПОНЕНТЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Структурные компоненты программы воспитания ПОО (модули)	Содержание модуля	Ответственный за реализацию модуля, педагоги
Инвариантные модули		
«Ключевые дела ПОО»	Способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в ПОО. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения. Подразумевается вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности. Это могут быть церемонии награждения, спортивные состязания, праздники, фестивали, представления. Также данный модуль предусматривает проведение акций, посвященных значимым событиям; театрализованные, музыкальные, литературные события, со значимыми датами, «ритуалы посвящения» и т.д. Целесообразно рассмотреть в контексте рабочих программ воспитания в СПО возможности включения обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализации социальных проектов и программ, в том числе, при поддержке привлеченных волонтеров и специалистов, популяризацию социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков. Модуль ориентирован на регионально значимые вопросы карьерного становления на территории, использования обучающимися «жизненного шанса» на самореализацию в своем регионе (и обратный процесс – реализацию «шанса» региона на удержание молодого человека или девушки). Также он может предусматривать использование воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении, включение в процедуры поддержки семейных и местных традиций, продуктивное взаимодействия с социальными группами и НКО, благоустройства общественных пространств, отслеживания экологических проблем и реагирования на них. Мероприятия, направленные на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.	Руководитель отдела ВР,педагог-организаторсоциальный педагог классные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Кураторс	Отражает деятельность по созданию и развитию коллектива учебной	Руководит

тво и поддержка »	группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказания помощи им в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Также это деятельность по организации взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработки стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях, привлечения внутренних и внешних воспитательных ресурсов.	ель отдела ВР, социальный педагог классные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Студенческое самоуправление»	Позволяет выделить две модели самоуправления: имитационно-игровое самоуправление (выделение студентам ограниченных сфер жизни профессиональной образовательной организации для компетентного принятия решений в рамках этих сфер) и реальное студенческое самоуправление (требует существенной перестройки управленческих механизмов образовательной организации). В контексте разработки рабочих программ воспитания в ПОО существенную роль играет вовлечение обучающихся в формальные и неформальные группы, несущие в себе благоприятный сценарий взаимодействия с их представителями. И наоборот, ряд групп может представлять угрозу для обучающихся. Ощущение принадлежности к группе, реализуемое в ходе поддержки студенческого самоуправления и молодежных общественных объединений помогает педагогам воспитывать у обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а студентам - предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации.	Руководитель отдела ВР, социальный педагог классные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Профессиональный выбор»	Педагогическое сопровождение профессионального выбора может обеспечиваться разнообразными способами: освоением профессионального цикла, экскурсиями на предприятия, встречами с профессионалами и их мастер-классами, короткими стажировками и др. Востребовано расширение опыта самостоятельного зарабатывания денег, обнаружения экономических результатов связи собственного потенциала как работника с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов. Для	Руководитель отдела ВР, социальный педагог педагог-организаторклассные руководит

	проектирования рабочей программы воспитания актуально то, что, помимо освоения профессии и благодаря освоению профессии студент СПО обнаруживает разные социальные роли (не только наемный работник, но и фрилансер, и предприниматель, и временно безработный). Также это могут быть и разные представления об образе жизни (в первую очередь, сближение досуговой и профессиональной деятельности, выбор различных вариантов «медленной жизни», дистанцирующейся от привычных представлений о характере профессионального успеха и т.д.).	ели учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Организация предметно-эстетической среды»	Постоянное совершенствование образовательной и производственной среды, окружающей студента ПОО, направлено на формирование его отношения и навыка преобразования общественных и производственных пространств, вовлечение в развитие предметно-эстетической среды учебных помещений и общежитий. Модуль соотносится с профильной направленностью различных аспектов красоты профессионального труда, промышленной эстетики, технологической культуры, внешнего образа предприятий в глазах общественности, заказчиков и сотрудников, корпоративного дизайна, товарных знаков. Очевидно, что воспитательные аспекты в наибольшей мере относятся к позитивному имиджу человека труда, его результатов и их значимости для остальных воспитательных идеалов. В значительной мере на реализацию данного модуля направлена совместная деятельность по отражению тематики в оформлении помещений ПОО, организации тематических экспозиций, обеспечении доступа к информационным материалам, организации дискуссий между студентами и педагогами, а также с представителями профессионально-производственной и социокультурной среды по поводу артефактов технологической культуры, корпоративного стиля, промышленной эстетики.	Руководитель отдела ВР, педагог-организаторсоциальный педагог классные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Взаимодействие с родителями»	Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Также он может быть ориентирован на достижение совместно с родителями студента воспитательных результатов при возникновении проблем в обучении и ориентации у обучающегося на социально одобряемое поведение представителей старших поколений, заботу о «бабушках и дедушках», как собственных, так и проживающих на территории.	Руководитель отдела ВР, педагог-организаторсоциальный педагог классные руководители учебных групп, руководит

		ель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Цифровая среда»	Способствует развитию навыков устной, письменной и цифровой деловой коммуникации, публичного выступления, соблюдения речевого и сетевого этикета, умения демонстрировать позитивный взгляд на мир в жизни и сети, формированию стремления к реализации сетевой активности, обеспечивающей конструктивный (в профессиональном контексте) цифровой след либо предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в цифровом пространстве. Составляющей разнообразных дел может стать знакомство с процедурами оценки полезности работника для выполнения производственной или проектной задачи, определение его места в команде. Обучающийся должен овладеть первичным опытом знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа в отношении воспитательно значимой деятельности, использования данных достижении поставленных целей, изменении эмоциональных и физиологических состояний, реализации компетенций на рынке труда, других диагностических данных, актуальных для выстраивания индивидуальной траектории.	Руководитель отдела ВР, социальный педагог педагог-организатор классные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
«Правовое сознание»	Профилактика правонарушений среди студентов ПОО часто выстраивается как комплекс запретительных мер. Такая работа нередко дает обратный эффект. Именно поэтому приветствуются создание воспитательных практик, нацеленных на формирование альтернативных форм поведения. Предусматривается включение в рабочую программу воспитания как профилактических мер по предупреждению социально неодобряемого поведения, так и форм превентивной работы с версиями поощрения поведения социально одобряемого. Предусмотренные данным модулем активности направлены на обнаружение у обучающегося намерений, стремлений, действий по активному улучшению ситуации. Он также может предусматривать профилактику деструктивного поведения в общежитиях (для проживающих в них), создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту. Также может быть предусмотрено включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально	Руководитель отдела ВР, социальный педагог педагог-организаторклассные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания,

	одобряемую социальную активность, реализация сезонных, каникулярных, лагерных и других форм воспитательной работы. Рабочие программы воспитания учреждений СПО могут выступить источником «лучших практик» средств предупреждения расширения маргинальных групп детей, подростков и молодежи, оставивших обучение по тем или иным причинам, в том числе детей мигрантов, детей-сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осуждённых несовершеннолетних	педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития
Вариативные модули		
Молодежные общественные объединения»	Работа молодежных общественных объединений направлена на формирование мотивации к реализации ролей избирателя и активного гражданина, вовлечение в добровольческие инициативы, участие в социально значимых акциях, формирование готовности предупреждать социально неодобряемое или опасное поведение сверстников, предупреждение негативных последствий атомизации общества и риска деструктивных воздействий малых групп.	Руководитель отдела ВР, социальный педагог педагог-организаторклассные руководители учебных групп, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ Воспитатели общежития

РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО
решением ФУМО СПО УГПС
43.00.00 Сервис и туризм

Протокол от 28.06.2021 г. № 01

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период 2022 – 2023 г.

Переславль - Залесский, 2022 год

Дата	Содержание и формы деятельности.	Участники	Место проведения	Ответственные	ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 5, 12, 15	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»
1 - 17	Комплексная диагностика обучающихся 1 курса: тестирование, анкетирование (составление социального паспорта первокурсников)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
06	Мастер-класс для школьников города «Осенняя феерия»	Обучающиеся 2 курса	мастерская	мастера производственного обучения, зав. кафедрой	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
1 - 17	Информационные часы по вопросам: о запрете курения в общественных местах, антитеррористической, дорожной безопасности, пожарной, электробезопасности и гигиенического воспитания	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, общежитие	Кураторы, старший воспитатель, социальный педагог, заведующий общежития, воспитатели общежития, медицинский работник	1, 3, 4, 9, 10, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды»
1 -	Информационные часы,	Обучающиеся	Музей	Заместитель директора по	1, 2, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»,

17	посвященные истории колледжа	1 курса		ВР, руководитель музея, кураторы		«Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды»
1 - 30	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу творческих коллективов.	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал	Директор, заместитель директора по ВР	2, 5, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
1 - 30	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в спортивные секции	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Директор, заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 3, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
1 - 30	Социально – психологическое тестирование, направленное на ранее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся всех курсов	Компьютерные классы	Заместитель директора по ВР, кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
2	Информационный час «День солидарности в борьбе с терроризмом»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
2	Лекция-инструктаж «Действия учащихся в ситуации террористической опасности»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
2	Профилактическая игра "Культура безопасности", в рамках областной профилактической акции «Белый голубь», посвященной	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, члены студенческого совета	1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»

	Дню солидарности в борьбе с терроризмом					
5	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
9	Лекция, беседа, дискуссия: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения)	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
12	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
13 - 25	Заседание детской общественной приемной в рамках информационно-рекламной компании по противодействию жестокого обращения с детьми	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	1, 3, 4, 7, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
13 - 26	Комплексное профилактическое мероприятие «Детская безопасность»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	1, 3, 4, 7, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»

15	Заседание студенческого совета. Выбор актива Студенческого совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
17	165 лет со дня рождения русского ученного, писателя К.Э. Циолковского	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	1, 3, 4, 7, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
19	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
20 - 26	Всероссийская «Неделя безопасности, в рамках комплексного профилактического мероприятия «Детская безопасность»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, зав.кафедрой механических дисциплин	1, 3, 4, 7, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»
24	День здоровья	Обучающиеся всех курсов	Стадион ФОК Чемпион	Заместитель директора по ВР, заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
26	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

26	Мастер-класс от работодателя ко Дню профтеха	Обучающиеся 2 курса	мастерская	мастера производственного обучения, зав. кафедрой	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
28	Форум - презентация работы студенческого совета	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, члены студенческого совета	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
29	Внеклассное мероприятие Великий князь Александр Невский – сын земли Переславской	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заведующий кафедрой, преподаватели истории	1, 2, 5	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
29	Областная конференция «Дуальное обучение»	Обучающиеся 3 курса	мультимедийный зал, мастерская	Заведующий кафедрой, мастера производственного обучения	2, 7, 13-17	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»
30	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями»,

						«Молодежные общественные объединения»
ОКТЯБРЬ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
1 - 23	Методическое занятие «Основы информационной культуры», в рамках областной акции "Наша жизнь - в наших руках"	Обучающиеся 2, 3 курсов	Мультимедийный кабинет, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 4, 7, 8, 9, 10	«Ключевые дела ПОО»
1 - 23	Профилактическая квиз-игра "Я знаю", в рамках областной акции "Наша жизнь - в наших руках"	Обучающиеся 1, 2 курсов	Мультимедийный кабинет, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, члены студенческого совета	1, 4, 7, 8, 9, 10	«Ключевые дела ПОО»
1 - 31	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
1 - 31	Информационно – просветительские занятия, в рамках акции «Профилактика и противодействие коррупции»	Обучающиеся 2, 3 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные	Заведующий кафедрой, преподаватели, кураторы	2, 3, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»

			кабинеты			
3	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
5	День Учителя	Обучающиеся всех курсов, преподаватели и администрация	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, члены студенческого совета	1, 4, 6, 7, 11	«Ключевые дела ПОО»
	Введение в профессию	Обучающиеся 1 курса	Мультимедийный зал, мастерская	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор»
8	Легкоатлетический кросс в Спартакиаде ССУзов	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9	«Ключевые дела ПОО»
10	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
16	День отца в России	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»

17	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
18 - 29	Спартакиада колледжа по баскетболу	Обучающиеся всех курсов	Стадион ФОК Чемпион	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
20	Подготовка обучающихся и проведение конкурса «Сладкоежка»	Обучающиеся 3, 4 курса	Учебные мастерские	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
24	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
25-29	Неделя кафедры Технологических дисциплин	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные кабинеты	Заведующий кафедрой, преподаватели, кураторы	2, 3, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор», «Взаимодействие с родителями»

29	Фестиваль «Я – первокурсник»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, члены студенческого совета	1, 4, 6, 7, 11	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
22	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	Актовый зал, учебные аудитории ПОО	Директор, заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	2, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
28	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
НОЯБРЬ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

				педагог, кураторы		
1 - 30	Мероприятия, в рамках акции «Мы вместе»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, студенческий совет, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения «Кураторство и поддержка»
4	Литературно – музыкальная композиция, посвященная Дню народного единства	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
8	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
8-20	Проведение Профессиональных проб в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»	Обучающиеся 3, 4 курса	Учебные мастерские	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13	Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Организация предметно-эстетической среды»
8 - 12	Спартакиада колледжа по шахматам и шашкам	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

9	Городской конкурс «Стол дружбы», приуроченный ко Дню народного единства	Обучающиеся 3, 4 курса	Учебные мастерские	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
14	Литературно – музыкальная композиция, посвященная Дню народного единства	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 8, 11	
15 - 19	Информационно – просветительское мероприятие, посвященное акции «Профилактика и противодействие коррупции»	Обучающиеся 2, 3	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные кабинеты	Заведующий кафедрой, преподаватели, кураторы	2, 3, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
21	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
27	День матери в России	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с

						родителями», «Молодежные общественные объединения»
28	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
28	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
ДЕКАБРЬ						
1	Профилактическое занятие «ВИЧ/СПИД: мы знаем, как себя защитить», посвященное 1 декабря - Дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал, мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
1	Костюмированная акция, посвященная Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 2, 7, 9	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»

1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
1 - 30	Мероприятия, в рамках акции «Мы вместе»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, студенческий совет, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения «Кураторство и поддержка»
2	Профилактическая игра «Предупрежден – значит, вооружен!», в рамках областной профилактической акции «Тебе решать», посвященная Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал, мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
2	Профилактическая игра «Я люблю тебя жизнь!» в рамках областной профилактической акции «Тебе решать», посвященная Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал, мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
3	Литературно - музыкальная композиция «Подвиг твой бессмертен», посвященная Дню неизвестного солдата	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
3	Музейный час «Имя твое	Обучающиеся 1, 2	Музей	Заместитель директора по	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевые дела ПОО»

	неизвестно, но подвиг твой бессмертен»	курсов		ВР, руководитель музея		
5	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
6	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
6	Тематический урок «Память о нашем земляке» - А. Невский	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевые дела ПОО»,
9	День героев Отечества	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевые дела ПОО»,
8 - 12	Всероссийская акция «Озвучь Конституцию»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 3, 7, 8, 13, 14, 15	«Правовое сознание»
9 - 12	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
10	Мероприятие, посвященное Дню Конституции	Обучающиеся всех курса	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные кабинеты	Заведующей кафедрой, преподаватели правовых дисциплин	1, 2, 3, 7, 8, 13, 14, 15	«Правовое сознание»

19	Тотальный экзамен по ПДД	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка». «Правовое сознание»
23	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
26	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
24	Костюмированная акция «Новогодний переполох»	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	5, 7, 8, 8, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
ЯНВАРЬ						
16	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

17 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
17 - 30	Мероприятия, в рамках акции «Мы вместе»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, студенческий совет, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения «Кураторство и поддержка»
19	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
20	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения» , «Взаимодействие с родителями»

23	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
25	Областной конкурс «Лучшие студенты профессиональных образовательных организаций Ярославской области!»	Обучающиеся всех курсов	Заочно г. Ярославль	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1-12, +	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Профессиональный выбор», «Молодежные общественные объединения»
25	Квест – игра «Шевели мозгами», приуроченная ко Дню студента – Татьяниному дню.	Обучающиеся 1 курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения»
25	Костюмированная акция, посвященная Дню Татьяны – Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
27	Тематический урок "Есть в Польше мирный городок Освенцим..."	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
27	Литературно – музыкальная композиция «По страницам Блокадной книги»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
27	Всероссийская акция «Блокадный хлеб»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация

						предметно-эстетической среды»
30	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
ФЕВРАЛЬ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
1 - 30	Мероприятия, в рамках акции «Мы вместе»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, студенческий совет, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения «Кураторство и поддержка»
2 – 9	Профилактические занятия, в рамках Недели безопасного поведения в сети Интернет	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 4, 10	«Цифровая среда», «Ключевые дела ПОО»

6	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
8	День российской науки	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные кабинеты	Заведующий кафедрой, преподаватели	2, 3, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО», «Профессиональный выбор», «Цифровая среда»
13	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
14	Мастер-класс от работодателя (кафе «Высоко»)	Обучающиеся всех курсов	Учебные мастерские	Заведующей кафедрой, преподаватели	13-17	«Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор»
15	Станционная интеллектуальная игра «Последняя Колонна- 15 февраля День вывода войск из Афганистана. День памяти воинов - интернационалистов	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал Мультимедийный кабинет Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческого совета	1, 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения»
16 - 23	Всероссийская акция - Флешмоб - поздравление #Нашизащитники	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 3, 7, 8, +	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»,

						«Молодежные общественные объединения»
16 – 23	Всероссийская акция #Защитимпамятьгероев	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 3, 7, 8, +	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
18	Спортивный праздник «Рыцарский турнир»	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
20	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
21	Внеклассное мероприятие, посвященное Международному дню родного языка	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заведующий кафедрой, преподаватели русского языка и литературы, кураторы	5, 8 ,11	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
22	Акция – поздравление, посвященная 23 февраля	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
23	Проведение мероприятия «Неделя масленицы»	Обучающиеся 3, 4 курса	Актовый зал	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»

						«Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
23	Областной спортивный конкурс по силовым видам спорта	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
24	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
25	Спартакиада ССУЗов по волейболу	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
МАРТ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»

1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
3	200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
3	Спартакиада ССУЗов по шахматам и шашкам	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4	Акция – поздравление, посвященная Международному дню 8 – ое марта	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	5, 6, 7, 8, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
4	Квест - игры «Под знаком любви и верности»	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	5, 6, 7, 8, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» , «Молодежные общественные объединения»
6	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
10	Спортивно – юмористическое	Обучающиеся всех	Спортивный	Заместитель директора по	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»,

	мероприятие «Вперед, красавицы!»	курсов	зал	ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы		«Кураторство и поддержка»
13	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
14 - 31	Профилактическое занятие «Наркотики»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 9	«Ключевые дела ПОО»
14 - 31	Показ познавательного видеоролика о команде доктора Познавалова «Тайна едкого дыма...»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 9	«Ключевые дела ПОО»
14 - 31	Просмотр короткометражного художественного фильма И. Антоненко «Шоколадный ветер»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 9	«Ключевые дела ПОО»
14 - 31	Профилактическое занятие «Школа жизнесбережения: правила поведения в толпе»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»

			кабинет			
14 - 31	Профилактическая игра «Субкультура и КО»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
14 - 31	Учебное занятие «Формирование ответственного поведения подростков»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 3, 7	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
14 - 31	Учебное занятие Подготовка юношей к семейной жизни	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
14 - 31	Учебное занятие «Любовь и семья»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
16	Спартакиада ССУЗов по баскетболу	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
17	Встреча с работодателями «Монпансье»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заведующей кафедрой, преподаватели	13-17	«Профессиональный выбор»

18	Литературно – музыкальная композиция ««18 марта – День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
20	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
21 - 25	Спартакиада колледжа по волейболу	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
24	Интеллектуально - познавательная викторина «Коррупции НЕТ»	Обучающиеся 1 курса	Библиотека	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 3, 9	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Правовое сознание», «Молодежные общественные объединения»
25	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, по ВР, преподаватели экологии	3, 10, 12	«Ключевые дела ПОО»
27	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

31	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
АПРЕЛЬ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
3	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
6	Спартакиада ССУЗов по теннису	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»

5	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
10	Спартакиада ССУЗов по минифутболу	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Ярославль	Заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
11 - 15	Фестиваль «Постная кухня»	Обучающиеся 3, 4 курса	Г. Ярославль	Заведующий кафедры, преподаватели	2, 7, 13-17	Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды»
17, 24	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
25 - 29	Спартакиада колледжа по стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры, преподаватели ОБЖ и БЖД, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4 - 15	Профилактическое занятие «Негативное воздействие наркотиков на физическое	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»

	здоровье человека», в рамках Всероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»		кабинет			
4 - 15	Профилактическая компьютерная игру «Эволюция», в рамках Всероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»	Обучающиеся всех курсов	Компьютерный класс	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда»
4 - 15	Показ фильма «Табак - Секреты манипуляции», в рамках Всероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4 - 15	Профилактический фильм "Что такое ВИЧ", в рамках Всероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4 - 15	Профилактическая квиз - игра "Я знаю", в рамках Всероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4 - 15	Профилактическая игра «Предупрежден – значит, вооружен!», в рамках сероссийской профилактической операции «Дети России – 2023»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»

4 - 15	Комплексное профилактическое мероприятие, в рамках акции «Дети России 2023»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
4 - 15	Межведомственное сотрудничество, в рамках акции «Дети России 2023» - комплексное мероприятие «Жить здорово!»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
11	Урок Мужества. Тема: Честь имею	Обучающиеся 1, 2 курсов	Музей	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
11	Литературно - музыкальная композиция «Пока помним, будем живы мы», посвященная Дню освобождения узников фашистских концлагерей	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
8 - 12	Всероссийская акция - Видео «Космический кавер»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» , «Молодежные общественные объединения»
8 - 12	Всероссийская акция - Видео «Космическая поэзия»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
12	Тематическое мероприятие «Космос. Гагарин» в рамках акции «Классные встречи РШД»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, преподаватели физики	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
12	Тематическое мероприятие «В.	Обучающиеся 1, 2	Актовый	Заместитель директора по	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО»

	Терешкова – земляка, первая женщина в космосе» в рамках акции «Классные встречи РШД»	курсов	зал	ВР, старший воспитатель преподаватели физики		
12	Квест – игра Станция «МИР», посвященная Дню космонавтики	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
19	Тематическое занятие 19 апреля 2023 года – День единых действий – День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
26	Информационная программа "Мужество и боль Чернобыля"	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 7	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление»
28	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Куратор-ство и поддержка»
29	Викторина «Щит и меч», посвященная А. Невскому	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
МАЙ						
3	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива,	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление»,

		заинтересованные обучающиеся		совета		«Молодежные общественные объединения»
3 - 9	Всероссийская акция «Георгиевская ленточка»	Обучающиеся всех курсов	Вестибюль 1 этажа	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
3 - 9	Всероссийская акция «Окна Победы»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление»
3 - 9	Акция «Мы помним…»	Обучающиеся всех курсов	Стеллы	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
3 - 9	«Диктант Победы» — международная историческая акция	Обучающиеся всех курсов	Компьютерные классы	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление» «Молодежные общественные объединения»,
3 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Куратор-ство и поддержка»

5	Тематический урок - экскурсия по теме: По улицам Победы	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории Стеллы	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
6	Литературно – музыкальная композиция «Взгляд сквозь годы»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
9	Городское мероприятие «Митинг памяти»	Обучающиеся всех курсов	Г. Переславль - Залесский	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление» , «Молодежные общественные объединения»
9	Городская эстафета, посвященная 9 маю	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Переславль - Залесский	Заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
11	Первенство ССУЗов по летнему многоборью ГТО	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
15	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
18 – 19	ГТО - фестиваль спортивного мастерства	Обучающиеся всех курсов	Стадион ФОК Чемпион,	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

			спортивный зал	культуры, кураторы		
16 - 20	Военные сборы	Обучающиеся 1 курсов сов	В/Ч г. Переславля - Залесского	Заместитель директора по ВР, заведующий кафедрой, преподаватели физической культуры, преподаватели ОБЖ и БЖД, кураторы	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Куратор-ство и поддержка»
16 - 20	Комплексные занятия «Мы против СПИДа», в рамках акции «Поколение без ВИЧ начинается с тебя», посвященной Международному дню памяти жертв СПИДа.	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
16 - 20	Профилактическая игра «Я люблю тебя жизнь!» в рамках областная профилактическая акция «Поколение без ВИЧ начинается с тебя», посвященная Международному дню памяти жертв СПИДа.	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
16 - 20	Профилактическая игра «Тебе решать!» в рамках областная профилактическая акция «Поколение без ВИЧ начинается с тебя», посвященная Международному дню памяти жертв СПИДа.	Обучающиеся 1, 2 курсов	Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
21	Областной праздник, посвященный Международному дню семьи	Члены творческий коллективов	Г. Ярославль	Заместитель директора по ВР, руководители творческих коллективов	7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО», «Взаимодействие с родителями»

22	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
23-31	Профилактическое занятие «О вреде алкоголя…»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
23-31	Профилактическое занятие «Профилактика заболеваний, передающихся половым путем»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9, 12	«Ключевые дела ПОО»
23-31	Учебное занятие - игра «Понимая друг друга»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 8, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
23-31	Лекция - инструктаж «Действия учащихся в ситуации террористической опасности»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 8, 9, 11	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»
23-31	Просветительское мероприятие по вопросам безопасности на воде в летний период	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
23-31	Информационно – просветительское занятия по правилам безопасного поведения на водных объектах	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
23-31	Инструктаж по правилам безопасности на дорогах и на	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал Мультимеди	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель,	1, 7, 9	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание»

	транспорте, о необходимости иметь при себе предметы со световозвращающими элементами вне населенных пунктах		йный кабинет	социальный педагог		
24	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, заведующей кафедрой, преподаватели русского языка и литературы	1, 2, 5	«Ключевые дела ПОО»
26	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
29	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
ИЮНЬ						
1	Заседание студенческого совета.	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, председатель Студенческого совета	1, 2, 3, 6	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
1 - 30	Профилактические рейды в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Комнаты в общежитии	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, старший воспитатель,	1, 8, 9, 14	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»

				социальный педагог, кураторы		
2	Благотворительная акция, посвященная Дню защиты детей	Обучающиеся всех курсов	Школа - интернат № 4	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет, кураторы	1, 3, 7, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
3	Полумарафон Александровские вёрсты»	Обучающиеся, занимающиеся в спортивных секциях	Г. Переславль - Залесский	Заведующей кафедрой, преподаватели физической культуры	1, 9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
5	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
6	Внеклассное мероприятие «День русского языка – Пушкинский день России»	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал	Заведующий кафедрой, преподаватели русского языка и литературы	1, 2, 5	«Ключевые дела ПОО»
8 - 12	Всероссийская акция «Окна России»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
8 -	Конкурс газет, посвященный	Обучающиеся 1, 2	Учебные	Заместитель директора по	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»

12	Дню России	курса	аудитории	ВР, преподаватели истории		«Организация предметно-эстетической среды»,
12	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
12	Торжественное городское мероприятие – День России. День города. День рождения А. Невского	Обучающиеся всех курсов	Г. Переславль - Залесский	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет, кураторы	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО», «Куратор-ство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Молодежные общественные объединения»
13 - 17	Учебное занятие Наркотическая зависимость — бич современности	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9, 12	«Ключевые дела ПОО»
13 - 17	Учебное занятие Воздействие наркотиков на психическое и социальное здоровье человека	Обучающиеся 1, 2 курсов	Актовый зал Мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог	1, 7, 9, 12	«Ключевые дела ПОО»
14	Круглый стол «Актуальные проблемы профилактики молодежного экстремизма и пути их решения»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал мультимедийный кабинет	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Правовое сознание», «Молодежные общественные объединения»

16	Заседание Совета профилактики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 14	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями», «Молодежные общественные объединения»
19	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
22	Всероссийская минута молчания. День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения»
26	Классный марафон «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	мультимедийный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, социальный педагог, кураторы, мастера производственного обучения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
30	Торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов	Выпускники	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, старший воспитатель, студенческий совет, кураторы	1 – 12, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО», «Куратор-ство и поддержка», «Студенческое само-управление», «Взаимодействие с родителями».

						«Молодежные общественные объединения»