КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

РЕСУРСНЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе СПО

БАЗОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

2026

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ БЕЗ НАРУШЕНИЙ ПСИХОФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

Уровень профессионального образования

СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника

СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ

РЕЕСТР АОП СПО ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Комитет образования и науки Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Базовая профессиональная образовательная организация

Ресурсный учебно-методический центр по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе среднего профессионального образования

РАССМОТРЕНО
ЭНМС ИПО ВО
«28» мая 2025 г.

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
Директор по производству
ИП СЕРГИЕНКО И.В. г. Волгоград
(наименование организации)
_____ ФИЛИППОВ Д.А.
(должность, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
_____ С.В. Самохвалов
«28» мая 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития

Уровень профессионального образования
СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Образовательная программа
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация (и) выпускника
СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ

2025 год

Настоящая адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (далее – АОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565.

АОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития.

Образовательная организация-разработчик:	**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ……4

1.1. Общие сведения **4**

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования: **4**

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования **6**

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования **7**

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ **7**

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ... **8**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: **8**

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям **8**

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ **10**

4.1. Общие компетенции **10**

4.2. Профессиональные компетенции **13**

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ **83**

5.1. Примерный учебный план **83**

5.2. Примерный календарный учебный график **89**

5.3. Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей **90**

5.4. Рабочие программы адаптационных дисциплин **91**

5.5. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы **91**

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ **91**

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы **91**

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы **122**

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья **123**

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся **126**

6.5. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы **126**

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы **127**

6.7. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации **128**

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ **129**

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ **133**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ **134**

ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» **135**

ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ РИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»....166

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»....195

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»....232

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» 251

ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» 285

ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»....309

ПМ 08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (12901 КОНДИТЕР)» 346

ПМ 09 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД КУХОНЬ МИРА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 379

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН 406

«ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ» 407

«ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ»....419

«ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 435

«ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 459

«ОГСЭ.05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»....472

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 486

«ЕН.01. ХИМИЯ»....499

«ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» 519

«ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» 529

«ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ» 543

«ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ» 565

«ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 580

«ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» 596

«ОП.06. ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 617

«ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕСИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»631

«ОП. 08. ОХРАНА ТРУДА» 642

«ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....659

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА....676

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АДАПТИРОАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ....692

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА....738

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения

Настоящая АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565 (далее – ФГОС СПО).

АОП СПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), детей-инвалидов и инвалидов в профессиональных образовательных организациях.

АОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС СПО, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

АОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

АОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей АОП СПО.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования:

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

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

Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;

Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 № Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);

Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;

Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и

лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 № 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);

Письмо Рособрнадзора от 16.04.2015 № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

АОП СПО – адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

МСЭ – медико-социальная экспертиза;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОК – общие компетенции;

ПАОП СПО – примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ППС – психолого-педагогическая служба;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования

АОП СПО разработана для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития.

Обучающиеся с **инвалидностью и ОВЗ без нарушений психофизического развития,** представляют самую большую группу среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями.

Эту нозологическую группу лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ называют «скрытыми» инвалидами, так как их дефект незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде. Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность.

Инвалид при поступлении на обучение по АОП СПО должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда[1].

Лицо с ОВЗ при поступлении на АОП СПО должно предъявить заключение ПМПК, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования[2].

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

1 Приказ Минтруда России от 18.09.2024 № 466н «Об утверждении порядка разработки и реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида, индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида и их форм, а также порядка привлечения к разработке индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида реабилитационных организаций и порядка координации реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида, включая мониторинг такой реализации и предоставление информации о результатах мониторинга в высший исполнительный орган субъекта Российской Федерации».

2 Приказ Минпросвещения России от 01.11.2024 № 763 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии».

ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: ***специалист по поварскому и кондитерскому делу***.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по специальности Поварское и кондитерское дело: – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по специальности Поварское и кондитерское дело – 3 года и 10 месяцев.

Разработка и реализация АОП СПО ориентирована на решение следующих задач:

повышение уровня доступности СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, их социализации и адаптации;

– повышение качества СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД2 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	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 их форм обслуживания
ВД3 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	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
ВД4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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	видов и форм обслуживания
ВД5 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	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
ВД6: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД7: Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ВД8: Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ВД9: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ. 09 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить
		основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методов работы в профессиональной и смежных сферах
		структуры плана для решения задач
		порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	**Умения:**
		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.
		Знания:
		номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		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 в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенностей социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	**Умения:**
		описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимости профессиональной деятельности по специальности
		стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности
		путей обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основ здорового образа жизни
		условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средств профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современных средства и устройств информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика)

		лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенностей произношения
		правил чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		презентовать бизнес-идею;
		Определять источники финансирования.
		Знания:
		основ предпринимательской деятельности
		основ финансовой грамотности
		правил разработки бизнес-планов
		порядка выстраивания презентации
		кредитных банковских продуктов

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. 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	**Практический опыт в:** -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
		Умения: -обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ 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, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт в:** -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; -контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.
		Умения: -оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных

		овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.
		Знания: -методы обработки экзотических и редких видов сырья; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт в:** -организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; -контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.
		Умения: -контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; -выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; -готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и

		приправ, их хранение в измельченном виде; -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.
		Знания: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; -современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

		-представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
		Умения: -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства 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
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания 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 сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями

		в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых супов; -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи супов; -организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; -вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;

		-способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; -температура подачи супов сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных супов; -требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых соусов; -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

		недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи соусов; -организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: -рассчитывать стоимость соусов; -вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; --консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; -температура подачи соусов сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; -требования к безопасности хранения соусов сложного

		ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
	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	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

		бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;

		-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

		-определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью

		использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

		-обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		-способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения

		технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (готовые горячие блюда,

		кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения

		оборудования на рабочем месте повара; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых

		видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

		полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

	водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней

		птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных

	разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов;

		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов

	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

		региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	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	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

		нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	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	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	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	**Практический опыт в:** разработке, адаптации 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
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод,

		шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД 5. 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	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности
		Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области

		обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать

		мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	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	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты,

		входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных

		кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд;

		выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт в:** осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

		вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
		Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации,

		неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения

		организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Практический опыт в:** планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 7: Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	**Практический опыт в:** -организовывать и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; -контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	профессиональной деятельности.
		Умения: -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для

		приготовления горячей кулинарной продукции; -организовывать приготовление, готовить супы; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса супы; -оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.3 Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих соусов, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -организовывать приготовление, готовить соусов; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; -оценивать качество органолептическим способом -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

		полуфабрикаты для соусов.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации;

		-требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.5 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -организовывать приготовление, готовить блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; -оценивать качество органолептическим способом -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций;

		-условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; -оценивать качество органолептическим способом -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.7 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения:

	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организовывать приготовление, готовить блюда из мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -организовывать приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления продукции; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные

		блюда и закуски; -оценивать качество органолептическим способом -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд и закусок.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.9 Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -организовывать приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса сладкие блюда и напитки; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные сладкие блюда и напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для сладких блюд и напитков.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП

		(HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	ПК 7.10 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Практический опыт в:** -организовывать и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; -контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной

		продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** --планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
		Умения: -организовывать приготовление и творческое оформление блюд функционального питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления продукции; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные блюда и закуски; -оценивать качество органолептическим способом -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд и закусок.
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента.
	7.12 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	**Практический опыт в:** -планировать профессиональную деятельность; -выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы; -соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

	кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Умения:** -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции;
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; -требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента;
ВД 8: Выполнение работ по профессии 12901 кондитер	ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера.	**Практический опыт в:** - Подготовке к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -Уборке рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -Проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -Упаковке готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
		Умения: -Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
		Знания: - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и

		органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 8.2. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	**Практический опыт в:** - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; -Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
		Умения: - Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.

		Знания: - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; -Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; -Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; -Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	**Практический опыт в:** - Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; -Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; -Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
		Умения: -Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; -Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; -Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; -Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; -Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. -Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

		Знания: -Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; -Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.
	ПК 8.4. Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.	**Практический опыт в:** -Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; -Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; -Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; -Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе -Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
		Умения: -Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.

		Знания: -Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; -Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; -Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.
ВД 9: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. 9.1 Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.	**Практический опыт в:** -выполнении заданий в соответствии с заказами, планом работы; -распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; -организации и контроле подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; -контроле за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов -контроле и ведение процессов приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента.
		Умения: -оценить наличие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;

		- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд кухонь мира; - 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 блюд кухонь мира; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд кухонь мира в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления 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 блюда кухонь мира 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 кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда кухонь мира; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для блюд кухонь мира;
		Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению блюд кухонь мира в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области

		обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд кухонь мира; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад; − ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд кухонь мира - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд кухонь мира; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	ПК 9.2 Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом	**Практический опыт в:** -умении заполнять нормативно-технологическую документацию; -проводить бракераж готовой кулинарсной продукции;
		Умения: -разрабатывать документацию в соответсвии с ХАССП, с стандартами предприятия, с требованиями СаНПИН.

	особенностей питания различных кухонь.	**Знания:** -правильности заполнения нормативно-технологической документации

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1. Примерный учебный план

5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
											Обязательная							Индивид. проект (входит в с.р.)
												в том числе						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	22
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			12	1476	58	62	1356	668	670				18	
СО	Среднее общее образование	3		11			12	1476	58	62	1356	668	670				18	
БД	Базовые дисциплины	2		6			6	902	46	34	822	344	466				12	
ОУД.01	Русский язык	2					1	120	12	8	100	66	28				6	
ОУД.02	Литература			2			1	131		4	127	87	40					
ОУД.03	Иностранный язык			2			1	117		2	115	2	113					
ОУД.04	Математика	2					1	198	12	12	174	64	104				6	
ОУД.05	История			2			1	117		2	115	85	30					
ОУД.06	Физическая культура			12				117		4	113		113					
ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	70		2	68	30	38					
БД.09	Индивидуальный проект							32	22		10	10						
ПД	Профильные дисциплины	1		5			6	574	12	28	534	324	204				6	
ОУД.09	Информатика			2			1	80		6	74	26	48					
ОУД.10	Физика			2			1	110		4	106	60	46					
ОУД.11	Химия	2					1	124	12	8	104	56	42				6	
ОУД.12	Обществознание			2			1	108		4	104	78	26					
ОУД.13	Биология			2			1	106		4	102	74	28					
ОУД.14	География			2			1	46		2	44	30	14					
ПОО	Предлагаемые ОО																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	9	33			6	4248	280	106	3862	1226	690	780		32	90	

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			12				588	118	32	438	120	318						
ОГСЭ.01	Основы философии			7				42	4	2	36	36							
ОГСЭ.02	История			4				60	10	4	46	46							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468				224	50	12	162		162						
ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				222	48	12	162	6	156						
ОГСЭ.05	**(дисциплины по выбору)* Психология общения/Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья			4				40	6	2	32	32							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1				180	26	12	142	100	36				6		
ЕН.01	Химия	4						144	24	10	110	68	36				6		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				36	2	2	32	32							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		8				612	42	28	542	280	256				6		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4				64	8	2	54	32	22						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4				96	12	4	80	46	34						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4				64	4	2	58	32	26						
ОП.04	Организация обслуживания			4				64	6	2	56	22	34						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						106	4	6	96	48	42				6		
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			3				42		2	40	34	6						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3				68	4	4	60	20	40						
ОП.08	Охрана труда			3				32		2	30	20	10						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				76	4	4	68	26	42						
ФК.00	Физическая культура																		
АФК.01	Адаптивная физическая культура																		
ПЦ	Профессиональный цикл	9	9	12			6	2868	94	34	2740	726	80	780		32	78		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1				3	254	16	4	234	42		96			6		

МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						3	36	6	2	28	28							

МДК.01.02.01	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						3	26	10	2	14	14							
МДК.01.02.02	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ЛПР)						3	96			96			96					
УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)		4		РП		час	54			54	нед	2		1/2				
ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)		4		РП		час	36			36	нед	2		1/2				
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4						6			6						6		
	Всего часов по МДК							158			138								
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 их форм обслуживания	1	1	2			1	346	14	10	322	84		96		16	6		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			5				38	6	2	30	22				8			
МДК.02.02	Ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			6			5	182	8	8	166	62		96		8			
ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)		6		РП		час	120			120	нед	3		1/3				
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6			6						6		
	Всего часов по МДК							220			196								
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	1	2				284	10	2	272	104		72			6		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				38	6		32	32							
МДК.03.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				150	4	2	144	72		72					
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)		5		РП		час	90			90	нед	2		1/2				
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5						6			6						6		

	Всего часов по МДК							188			176							
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1	2				256	10	2	244	76		72			6	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				38	6		32	32						
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			6				122	4	2	116	44		72				
ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)		6		РП		час	90			90	нед	2		1/2			
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6			6						6	
	Всего часов по МДК							160			148							
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	2				334	6	4	324	114		108			12	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				32			32	32						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				200	6	4	190	82		108				
ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)		7		РП		час	90			90	нед	2		1/2			
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7						12			12						12	
	Всего часов по МДК							232			222							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1	1				276	6	4	266	98	80			16	12	
МДК.06.01	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8				204	6	4	194	98	80			16		
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)		8		РП		час	60			60	нед	1		2/3			
ПП*																		
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8						12			12						12	
	Всего часов по МДК							204			194							

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	1	1	1			1	358	20	2	336	90		120			6	
МДК.07.01.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар			4				106	14	2	90	90						
МДК.07.01.02	Выполнение работ по рабочей профессии Повар (ЛПР)						4	126	6		120			120				
ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)		4		РП		час	120			120	нед	3		1/3			
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4						6			6						6	
	Всего часов по МДК							232			210							
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	1	1	1			1	332	8	4	320	80		108			12	
МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			8			7	200	8	4	188	80		108				
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)		8		РП		час	120			120	нед	3		1/3			
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	8						12			12						12	
	Всего часов по МДК							200			188							
ПМ.09	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания	1	1	1				284	4	2	278	38		108			12	
МДК.09.01	Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира			6				152	4	2	146	38		108				
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)		6		РП		час	120			120	нед	3		1/3			
ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен	6						12			12						12	
	Всего часов по МДК							152			146							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900			900	нед	25					
	Учебная практика						час	90			90	нед	2 18/36					
	Концентрированная						час	90			90	нед	2 1/2					
	Рассредоточенная						час					нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	810			810	нед	22 18/36					
	Концентрированная						час	810			810	нед	22 1/2					
	Рассредоточенная						час					нед						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4					

	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6							
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	108			108	нед	3							
	Защита выпускной квалификационной работы						час	36			36	нед	1							
	Подготовка к демонстрационному экзамену						час	36			36	нед	1							
	Проведение демонстрационного экзамена						час	36			36	нед	1							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							62												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							106												
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	9	44			18	5940	338	168	5434	1894	1576	780		32	108	

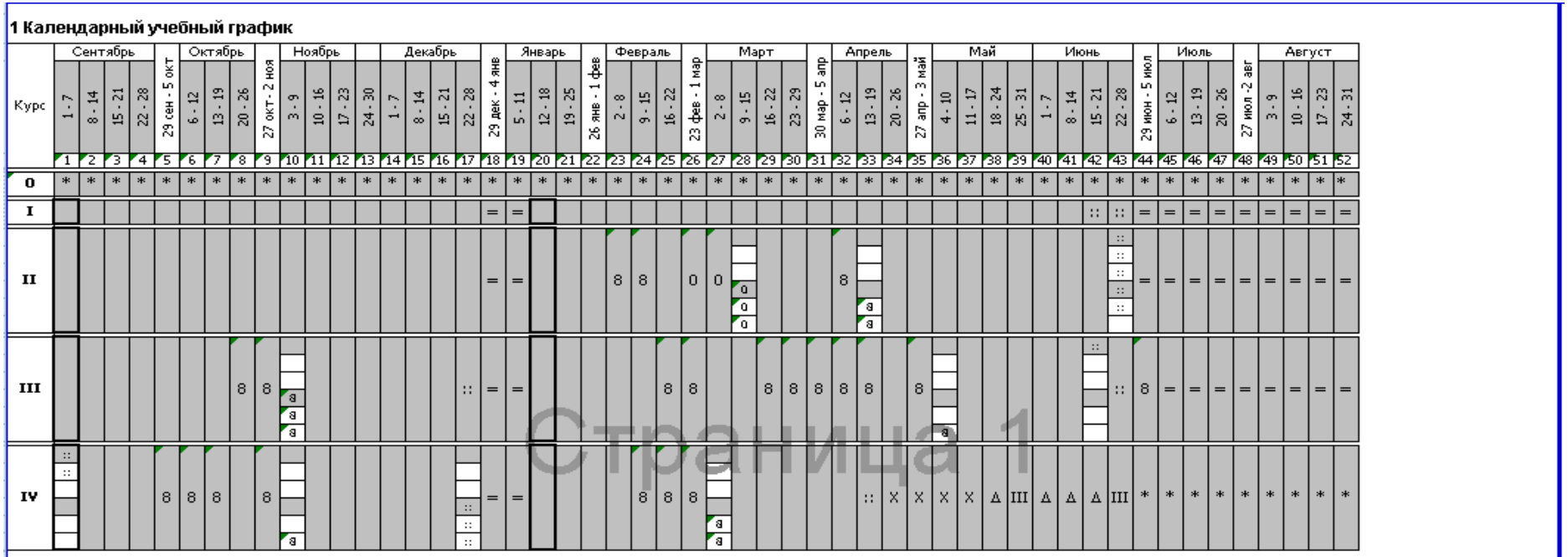
5.2. Примерный календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся.

Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом и служит для организации учебного процесса.

1 Календарный учебный график



Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- Учебная практика
- Производственная практика (по профилю специальности)
- Производственная практика (преддипломная)
- Подготовка к государственной итоговой аттестации
- Государственная итоговая аттестация
- Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2												11	52
II	34 1/3	17	17 1/3	5/6		5/6	2 1/2		2 1/2	3 1/3		3 1/3						11	52
III	28 1/6	13 1/2	14 2/3	2 1/6	1	1 1/6				11 2/3	2 1/2	9 1/6						10	52
IV	21 2/3	12	9 2/3	1 5/6	5/6	1				7 1/2	4 1/6	3 1/3	4		4	4	2	2	43
Всего	**123 1/6**	**2194**	**3240**	**6 5/6**			**2 1/2**			**22 1/2**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**

5.3. Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью АОП СПО и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

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

Нагрузка по видам занятий (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия) соответствует, указанным в учебном плане значениям.

Самостоятельная работа в рамках АОП СПО планируется самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Одним из требований реализации АОП СПО, является доступность - адаптация территорий, сооружений и помещений для максимального удовлетворения всех категорий граждан в занятиях физической культурой и спортом.

*Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов [3].

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, отнесенных к специальной медицинской группе «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок. Особый порядок освоения дисциплины «Адаптивная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Дисциплина «Физическая культура» реализуется согласно требованиям ФГОС СПО[4].

Требования к преподавателю дисциплины «Адаптивная физическая культура»: высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) по специальности или направлению подготовки «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)» или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) в рамках одной из укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования «Физическая культура и спорт», «Образование и педагогические науки» (направленность (профиль) по физической культуре и спорту) или в рамках специальности высшего образования «Служебно-прикладная физическая подготовка» и дополнительное профессиональное образование в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) и дополнительное профессиональное

[3] Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ (ред. от 06.03.2022) «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2022)

[4]Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

образование по программам профессиональной переподготовки в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта»[5].

Адаптированные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в ***Приложениях 1, 2 к АОП СПО.***

5.4. Рабочие программы адаптационных дисциплин

В данном разделе указываются адаптационные дисциплины АОП СПО, а также в рамках какой вариативной части АОП СПО они введены.

К циклу адаптационных учебных дисциплин относится адаптационная учебная дисциплина Техника эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа адаптационной дисциплины представлена в Приложении 2.

5.5. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

Задачи:

– усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

– формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

– приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

– подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

– подготовка к созданию семьи и рождению детей.

5.3.2. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы ***представлены в Приложении 3.***

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

Для реализации АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в образовательной организации создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий учебных дисциплин и профессиональных модулей,

[5] Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 октября 2021 г. № 734н «Об утверждении профессионального стандарта «Тренер-преподаватель по адаптивной физической культуре и спорту»

включающих междисциплинарные курсы, проведение практической подготовки (лабораторных работ, практических занятий, учебной практической подготовки (производственное обучение)), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП СПО отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, но и особым образовательным потребностям категории обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в соответствии с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждёнными Министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований»); письмом Минпросвещения России от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

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

Специальные помещения **для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития** должны представлять 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с без нарушений психофизического развития.

Как правило, обучающиеся данной нозологической группы имеют сопутствующие заболевания из трех других нозологических групп: нарушения слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата.

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

Таким образом, кроме специальных рекомендаций в ИПРА и\или рекомендациях МСЭ, ПМПК, учитываются условия для других нозологических групп, при необходимости.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категорий обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Иностранного языка;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:
Лаборатория «Химии»;
Лаборатория «Метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены»;
Лаборатории «Учебный кулинарный цех»;
Лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Спортивный комплекс[6]
Спортивный зал;
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
– актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», реализующее программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации АОП СПО перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты социально-экономических дисциплин	
Учебные дисциплины	**Кабинеты, оснащение**
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	**Кабинет А-408 Правовое обеспечение профессиональной деятельности** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 18 шт. стулья-36 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Ноутбук **Стенды, портреты:** Стенд «Модульно компетентностный подход в профессиональном образовании». Стенд «Закон живущий в нас, называется совестью». Стенд «Гимн России». Плакат «Опыт работы Макаренко А.В.» Выставка достижений обучающихся колледжа. Символы РФ (Флаг, герб) Фотовыставка «Участники конкурсов и конференций» **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО)**:

[6] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

	Ноутбук **Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц)** Политическая карта мира. Атласы по экономической и социальной географии зарубежных стран. **Литература.** О**сновная:** 1. Максаковский В.П. Экономичеакая и социальная география мира: 10 класс. - М.Просвещение, 2020. - 400 с. 2. Алисов Н.В., Хореев Б.С., Экономическая и социальная география мира: Учеб.пособие для студ. Сред учеб. Заведения.-М.: Дрофа, 2021.-704 с. 3. Вавилова Е.В. Экономическая и социальная география мира : учеб. пособие для вузов. - М.: Гардарика, 2021.- 175с. 4. Петрова Н.Н. Геграфия: современный мир: учеб.- М.: Форум, Инфра-М. 2020.- 224с. **Дополнительная:** 1. Страны и регионы мира: экон.-полит. справочник.- М.: ТК Велби, 2019.-608с. 2. Страны мира : справочник.-М.0лма-Пресс,2019.-608с. 3. Слука А.Е. Экономико-географическая группировка стран //Вестник Москва, 2019- с.32..
История России	**А-401 Кабинет истории России** **Рабочее место преподавателя** **рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-30 шт. **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО**): Телевизор DVD **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)** **Стенды, портреты** Стенд «Династия Романовых» Портреты политических деятелей XIX века **Кинофильмы для уроков истории:** Карамзин Н.М «История государства Российского» «Иван Грозный. Портрет без ретуши» Видеопроект 1 канала «Романовы» «Первая мировая война», «Брежнев, которого мы не знали», «Он пришел дать нам волю» (к 80-летию М.С.Горбачева) «Царь Борис» (посвящен Б.Н. Ельцину) Видеопроект Л.Парфенова «Намедни 1965-2000» **Презентации** Презентации по разделам: **«История Древнего мира» по темам:** Древние религии, Культура Древней Греции, Культура Древней Индии **По разделу «История Средних веков» по темам:** Средневековая Европейская цивилизация», «Фрески и мозаики средневековья» **По разделу «История Нового времени»по темам:** «Реформы Петра I», «Либеральная эпоха Александра I», «Русская культура XIX века» **По разделу «История Новейшего времени» по темам:** «Образование СССР», «Сталинградская битва», «Хрущевская оттепель», «СССР в 60-80 годы XX века», «Бульдозерная выставка» **Учебно-методические пособия** **Учебные пособия** **Методические рекомендации** по подготовке к семинарам по дисциплине «История» для 1 курса; методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы по истории для 1-2 курса, Методические рекомендации к написанию творческих работ и рефератов по дисциплине История для 1 курса. Методические рекомендации для обучающихся 1-2 курса по выполнению проектных и исследовательских работ. **Раздаточный материал по темам** Поурочные лекции по разделам: **История Древнего мира, История Средних веков, История Нового времени, История Новейшего времени**

	Литература **Для студентов** Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей., М., 2022;
Кабинеты иностранного языка	
Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности А-307** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы – 12 шт. стулья – 24 шт. Шкаф книжный 1 шт. **Стенды, портреты** Стенд This is English Карта Великобритании Карта США Флаг Великобритании Флаг США Английский алфавит Картины «Лондон» **Наглядные пособия, в том числе грамматические таблицы** Таблица спряжения глаголов в активном залоге Таблица спряжения глаголов в пассивном залоге Местоимения Степени сравнения прилагательных Глагол ‘to be’ Future Simple Tense Past Simple Tense Present Continuous tense Modal Verbs There is/are **Презентации** Шотландия Символика Великобритании США. Обзор Символика США Экзотические фрукты **Учебно-методические пособия** **Учебные пособия** Учебное пособие по грамматике «Пассивный залог» Учебное пособие по грамматике «Модальные глаголы» Учебное пособие по грамматике «Местоимения» Учебное пособие по грамматике «Предлоги» Учебное пособие по грамматике «Имя прилагательное» Учебное пособие по грамматике «Неличные формы глагола» Учебное пособие «Продукты питания» Учебное пособие «Речевой этикет» Учебное пособие «Магазины, рынок» Учебное пособие «Грамматика. Вводно-коррективный курс» Учебное пособие «Мой родной город – Волгоград» Учебное пособие для 1 курса Учебное пособие «Работа предприятий общественного питания» Учебное пособие «Блюда по меню» Учебное пособие «Ресторанный бизнес» Учебное пособие «Национальная кухня» Учебное пособие «Обслуживание в гостинице» Учебное пособие «Предприятия быстрого питания» Учебное пособие «Бар. Обслуживание в баре» Учебное пособие Сервировка стола»

	Учебное пособие «Напитки» Учебное пособие «Официант» **Методические разработки** Методическая разработка «Виды вин» Методическая разработка «Продукты питания» Методическая разработка «Здоровое питание» Методическая разработка «Описание внешности и характера человека» Методическая разработка «Искусство Великобритании» Методическая разработка по грамматике «Неличные формы глагола» Методическая разработка «Россия» Методическая разработка «Символика Великобритании» Методическая разработка «Организация банкета» Методическая разработка «Блюда по меню» Методическая разработка «Моя будущая профессия – повар» Методическая разработка «Моя будущая профессия – официант» Методическая разработка «Здоровое питание» Методическая разработка «Описание внешности и характера человека» Методическая разработка «Искусство Великобритании» Методическая разработка «Виды меню» Методическая разработка по грамматике «Неличные формы глагола» Методическая разработка «Профессия официант» **Рабочие тетради** Рабочая тетрадь «Страноведение: Великобритания и США» Рабочая тетрадь «Продукты питания» Рабочая тетрадь «Товароведение» Рабочая тетрадь «Моя будущая профессия – повар» Рабочая тетрадь «Моя будущая профессия – официант» Рабочая тетрадь «Работа обслуживающего персонала» Рабочая тетрадь «Обслуживание на предприятиях общественного питания» Рабочая тетрадь «Блюда по меню» Рабочая тетрадь «Русская кухня» Рабочая тетрадь «Сервировка стола. Банкет» **Методические рекомендации** по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий. **Аудиокурсы** Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. Book1, 2, 3. Express Publishing, 2016 Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Food Service Industries. Book 1, 2, 3. Express Publishing, 2017. **Англо-русские, русско-английские словари** **ТСО:** Ноутбук Магнитофон **Раздаточный материал** My profession Applying for job Basic etiquette in the professional communication Main types of shops Interior and equipment of shops At the supermarket At the baker’s At the dairy At the fishmonger’s At the confectionary At the greengrocer’s At the butcher’s At the grocery Packaging and containers At the department store At the footwear store At the haberdashery department Household essentials Pricing Travelling tips

	Shops and shopping Wholesaling and retailing International trade Advertising
Кабинеты информационных технологий в профессиональной деятельности	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	**А-304** **Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** 3. столы– 15 шт. 4. стулья-30 шт. Шкаф платяной 1 шт. Шкаф книжный 1 шт. Тумба 1 шт. **Технические средства** Ноутбуки - 15 шт. **Основное оборудование** Проектор **Наглядные пособия, в том числе таблицы** Схема «Аппаратное-обеспечение компьютера»; Схема «Архивирование данных» Схема «Компьютерные вирусы» **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** 5. Модель Автоматизированного рабочего; 6. Модель ноутбука; 7. Модель монитора; 8. Модель системного блока, клавиатуры и мыши. **Презентации** Презентации по темам: 1. ОС Windows 2. Текстовый редактор «Блокнот» 3. Табличный процессор «WordPad» 4. Графический редактор «Paint» 5. Архивирование данных 6. Вирусы 7. MS Word 8. MS Excel 9. MS Access 10. MS Publisher 11. Программа создания презентаций и просмотра слайдов MS PowerPoint 12. Компьютерные сети **Раздаточный материал по темам** 1. «Информационные технологии» 2. MS Access 3. Гиперссылки и управляющие кнопки 4. MS WORD 5. MS EXCEL 6. MS ACCESS 7. MS POWERPOINT Для обучающихся первого курса специальности «Торговое дело» 1. Введение в ИТ 2. Информация 3. Единицы измерения информации 4. Магистрально-модульный принцип 5. Аппаратное обеспечение ПК 6. Устройства вывода информации 7. Классификация ПО Операционная система Windows
	Лаборатория ПЭВМ А-311 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** 1. столы– 7 шт.

	2. стулья-15 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Автоматизированное рабочее место преподавателя Автоматизированное рабочее место обучающегося - 15 **Учебные пособия** Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS WORD Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS EXCEL Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS ACCESS Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS POWERPOINT Инструкции по выполнению практических работ по теме: «Гиперссылки и
Кабинет экологических основ природопользования	
Экологические основы природопользования	Кабинет Экологических основ природопользования А-233 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 26 шт. стулья-26 шт. **Стенды, портреты** Портрет А.М. Бутлерова Портрет А.Авогадро Ряд напряжений металлов Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде. **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО)**: Набор гирек для весов-4 Набор предметных стёкол-1 уп Набор стеклянных трубок-11 Набор 4 НО «Оксиды металлов» Набор 5 НО «Металлы» Набор 9 НО «Галогениды» Учебное оборудование по микробиологии- 1 **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)** Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева- 20 Таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде.-20 **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** Набор моделей атомов для составления молекул-3 Муляжи по селекции- 2 Сухой препарат «Ёж морской»-2 Коллекция «Вредители сада»- 10 Коллекция «Вредители огорода»-5 Коллекция «Лён»-1 Коллекция «Хлопок»-1 Гербарий- 1 Набор удобрений-1 Набор муляжей плодовых гибридных и полиплоидных растений- 3 Коллекция волокон-3 Коллекция «Гомология. Строение черепа позвоночных»-1 Коллекция «Гомология строения плечевого и тазового пояса позвоночных»-1 Коллекция «Гомология строения задних конечностей»-1 Коллекция пластмасс-1 Коллекция «Каменный уголь»-1 Коллекция «Каучук»-6 Коллекция «Металлы и сплавы»-1 **Презентации** Презентации по темам: Строение клетки Энергетический обмен в клетке Химические реакции Кислотные дожди Карбоновые кислоты Спирты

	Загрязнение атмосферы Периодический закон Д.И.Менделеева Законы идеальных газов Свет и цвет Память Происхождение и развитие человека Витамины в организме человека Ткани растений и животных Уровни организации живой материи Закон Ома Линзы **Учебно-методические пособия** Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Ткани, органы и системы органов человека.» Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Химический состав воздуха. Атмосфера и климат. Озоновые дыры.» Методическая разработка занятия по дисциплине «Биология» по теме «Клеточное ядро». Методическая разработка занятия по дисциплине «Химия» по теме «Химическая связь». Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание по теме «Прокариотичекие и эукариотические клетки.» Дидактические материалы для проведения среза по биологии. Дидактические материалы для проведения среза по естествознанию. КИМ к экзамену по химии КИМ к дифференцированному зачету по экологическим основам природопользованию. КИМ к дифференцированному зачёту по естествознанию. **Учебные пособия** Пособие для самостоятельной работы по неорганической химии-10 Лабораторные работы по неорганической и органической химии- 40 Биология-20 Проверочные работы по органической химии-20 **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно- практических работ по естествознанию. Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно- практических работ по химии. Рабочая тетрадь по естествознанию в 2 частях. **Раздаточный материал по темам** Тема 1. Происхождение и развитие жизни на Земле. Тема 2. Обмен веществ и энергии в клетке. Тема 3. Витамины и минеральные вещества в продуктах питания. Тема 4. Уровни организации живой материи. Тема 5. Ткани, органы и системы органов человека.. Тема 6. Стехиометрия, основные законы химии. Тема 9. Химическая связь. Тема 10. Дисперсные системы. Тема 11. Механизм электролитической диссоциации. Тема 12. Гидролиз солей. Тема 13. Типы химических реакций. **Литература** Биология. Весь школьный курс в таблицах. Минск:Кузьма, 2012 Химия: учебник О.С. Габриелян. И.Г.Остроумов. М: «Академия», 2014
Кабинеты технологии оборудования кулинарного и кондитерского производства	
Технология оборудования кулинарного и кондитерского производства	**Технология оборудования кулинарного и кондитерского производства. А-205** Стенды «Техника безопасности» - 1 экз. Наглядные пособия (плакат Оборудование горячего цеха) - 1 экз. пособия: Раздаточный материал: Оплата труда на ПОП 5 экз Приемы повышения Эффективности общения в команде 7 экз Контроль за обеспечения работниками требований безопасности готовой продукции 7 экз

	Обучение персонала на рабочем месте 5 экз Организация работы трудового коллектива 7 экз Документирование управленческой деятельности 8 экз Виды документов учета и порядок оформления 7 экз Оценка результатов труда работников 6 экз Научная организация труда 9 экз Расчет сырья.Характеристика нормативной документации 5 экз Механическая кулинарная обработка мяса, рыбы, птицы 3 шт Классификация ПОП 14 экз Расчет сырья 7 экз Качество продукции общественного питания 3 экз Нормативная документация ПОП 6 экз Специализированные цехи 8 экз Производсвенный и технологические процессы 5 экз Организация складского и тарного хозяйства 8 экз Соусы – 10 экз Производственные цеха по - 10 экз. Каталоги оборудования по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 5 экз. Литература: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий – 10 экз.
Технология кондитерского производства	**Кабинет технологии кондитерского производства А 206** Стенды: 3 шт. Приготовление выпеченных полуфабрикатов Изделия из шоколада Дефекты хлеба Фото хлебобулочных изделий Портрет В.В. Путин, гимн, герб Парты, стулья Шкаф, стойка, сейф Вешалка для одежды Фотоотчет студентов в виде фото в рамках Плакат по антитеррору Раздаточный материал по теме: «Обработка грибоов»-1 «Основы и технологические принципы приготовления полуфабрикатов»-8 «Обработка мяса»-6 «Первичная обработка рыбы»-6 «Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика»-6 Методические рекомендации по Курсовой работе Раздаточный материал по теме: «Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья»-6 «Физико-химические процессы, происходящие при тепловой мяса»-6 «Организация работы горячего цеха»-6 «Технология су вид и КЭЧ»-6 Раздаточный материал по теме: «Основы составления меню»-6 «Бутерброды и закуски из хлеба»-6 «Закуски из нерыбного водного сырья»-6 «Технология процессов приготовления сложных холодных блюд из мяса»-6 Раздаточный материал по теме: «Пироги: открытые, закрытые, фигурные»-6 «Праздничный хлеб. Каравай.»-6 «Приготовление пряников, коврижек»-6 «Виды теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»-6

	Раздаточный материал по теме: «Приготовление соусов»-6 «Холодные супы»-6 «Блюда из рыбы»-6 «Технологические процессы подготовки и приготовление полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога» «Заправочные суп Раздаточный материал по теме: «Технологическая документация кондитерского цеха»-8 «Организация работы кондитерского цеха»-8 «Украшения из помады, глазури, кандира, нугатина»-6 Раздаточный материал по теме: «Организация работы мучного цеха»-8 «Приготовление теста опарным способом»-6 «Тесто из ржаной муки»-6 Методические рекомендации по Курсовой работе Литература: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий - 10 экз. Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М., Профи, 2009- 10 шт. Н.Г Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., Академия - 2012 -10 шт
Кабинеты безопасности жизнедеятельности	
Безопасность жизнедеятельности	А-204 Кабинет безопасности жизнедеятельности **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-30 шт. Шкаф книжный 1 шт. **Учебное оборудование:** Противогаз ГП-4У – 21 шт. **Технические средства обучения (ТСО)**: Телевизор **Стенды, портреты** Пожарная безопасность Опасные чрезвычайные ситуации Медицинская помощь Вооруженные Силы Российской Федерации Портрет президента РФ Путина В.В Полководцы и флотоводцы России Портрет Александра Невского Портрет Дмитрия Донского Портрет Румянцева П.А. Портрет Кутузова М.И. Портрет Суворова А.В. Портрет Жукова Г.К. Портрет Петра I Портрет Нахимова П.С. Портрет Ушакова Ф.Ф. Портрет Брусилова А.А. Боевое знамя воинской части Военная присяга Терроризм-угроза обществу **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** Макет «кисть руки ожог 2-й степени» **Кинофильмы** Культура безопасности жизнедеятельности Автономное пребывание человека в природной среде Ориентирование на местности Общие обязанности пешеходов

	Личная безопасность в криминогенных ситуациях Чрезвычайные ситуации природного характера и их возможные последствия Первая медицинская помощь при остановке сердца, при ранениях и кровотечениях, при травмах Гражданская оборона Основные виды оружия и их поражающие факторы Оповещение и информирование населения о чрезвычайных ситуациях Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций Средства индивидуальной защиты **Презентации** Индивидуальные средства защиты органов дыхания **Учебные пособия** Аварийно спасательные работы **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** **Раздаточный материал** Современные средства поражения и их поражающие факторы Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, её структура и задачи Автономное пребывание человека в природной среде Мероприятия по защите населения от чрезвычайных ситуаций, как в мирное, так и в военное время Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны Влияние двигательной активности и закаливания организма на здоровье Здоровье и здоровый образ жизни Режим дня и здоровье человека Рациональное питание и его значение для здоровья История создания Вооруженных Сил России Основы подготовки к военной службе Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура Функции и основные задачи Вооруженных Сил России **Литература** Учебник Основы безопасности жизнедеятельности ОБЖ, А.Т.Смирнов-13 шт
Лаборатории (мастерские)	
ПМ.07 «Организация обслуживания в баре» **МДК 04.02 «Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»** **УД. «Организация обслуживания»** **Курсы: «Бармен», «Официант», «Бариста»**	**Кабинет Мастерская «Ресторанный сервис» А 101** Профессиональная кофемашина – 2 шт Барная стойка – 1 шт Мельница для льда – 2 шт Кофемолка - электрическая – 2 шт Соковыжималка – 1 шт Столы прямоугольные Стулья Часы настенные – 1 шт Барные органайзеры Джиггеры Мерные стаканы Совок для льда Ice bucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкеры классические Шейкеры «Бостон» Смесительные стаканы Стрейнеры Мадлеры Барные ложки Пинцеты барные

	Нарзанники Сквизеры Нож барный Рокс (олд фешенд) комплект Хайболы - комплект Харикейн - комплект Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)комплект Гейзеры комплект Миска стеклянная Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) комплект Пара для капучино (чашка с блюдцем)комплект Бокал Irish - комплект Ложка для эспрессо комплект Кофейная ложка комплект Сахарница Питчер (разных объемов) комплект Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов комплект Бокал для шампанского комплект Бокал для красного вина комплект Бокал для белого вина комплект Минаж (соль/перец) Пара чайная (чашка с блюдцем) комплект Бокал для коньяка (снифтер) комплект Тарелка пирожковая комплект Тарелка основная комплект Тарелка закусочная комплект Тарелка десертная комплект Ручники
	Мастерская «Ресторанный сервис» (столовая) Проектор – 1 шт Ноутбук – 1 шт Экран для проектора – 1 шт Тележки «Геридон» - 6 шт Столы прямоугольные Столы круглые Столы квадратные Стулья складные Стеллаж (стейшен) – 6 шт Тарелка пирожковая комплект Тарелка основная комплект Тарелка закусочная комплект Тарелка десертная комплект Поднос круглый комплект Поднос прямоугольный комплект Салфетки 50х50 комплект Бокал для шампанского комплект Бокал для красного вина комплект Бокал для белого вина комплект Минаж (соль/перец) Пара чайная (чашка с блюдцем) комплект Бокал для коньяка (снифтер) комплект Графин для водки комплект Минаж (соль/перец) комплект Салфетницы комплект

	Приборы столовые: нож, вилка, ложка – комплект Приборы закусочные: нож, вилка – комплект Приборы рыбные: нож, вилка – комплект Доска для сыра комплект Блюдо круглое комплект Блюдо овальное металлическое - комплект
	Мастерская Хлебопечение Инвентарь: 1. Противень алюминиевый перфор. комплект - Комплект 2. Противень алюминиевый неперфор. комплект- Комплект 3. Пластиковые контейнеры для теста 15л- Комплект 4. Пластиковые контейнеры для теста 9л- Комплект 5. Пластиковые контейнеры для теста 5л- Комплект 6. Контейнер для муки 40л- Комплект 7. Контейнер для муки 22л- Комплект 8. Миска глубокая из нержавеющей стали 1,2 л- Комплект 9. Миска глубокая из нержавеющей стали 0,6 л- Комплект 10. Мусорная корзина 45л- Комплект 11. Нож универсальный 160мм- Комплект 12. Поднос столовый- Комплект 13. Доски разделочные пластиковые. Набор досок 600х400х18 полипропилен - Комплект 14. Пластмассовый скребок - Комплект 15. Рукавица для пекарей с длинной манжетой- Комплект 16. Тазы пластиковые для пищевых продуктов 5л- Комплект 17. Тазы пластиковые для пищевых продуктов 3л- Комплект 18. Сотейник с крышкой 1,7л- Комплект 19. Ложки столовые- Комплект 20. Совки для сыпучих продуктов- Комплект 21. Сковорода для индукционной плиты с толстым дном- Комплект 22. Терка четырёхгранная- Комплект 23. Контейнер с крышкой- Комплект 24. Лопатки силиконовые 2.1л - Комплект 25. Сито металлическое- Комплект 26. Ножницы- Комплект 27. Скалка- Комплект 28. Кисти пекарские из натуральной щетины- Комплект 29. Венчик - Комплект 30. Кружка мерная - Комплект Оборудование: 1. Печь конвекционная с функцией пароувлажнения MIWE econo EC 6.0604 – 6 шт 2. Шкаф расстоечный MIWE type US-2.0 – 6 шт 3. Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара MIWE CO 1.0604 – 6шт 4. Весы для простого взвешивания CAS AD-5 – 6шт 5. Плита индукционная ПИ-1Н(М) – 6 шт 6. Планетарный миксер BEAR VARIMIXER TEDDY 5L – 6 шт 7. Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной HURAKAN HKN-20SN2V - 6 шт 8. Холодильный шкаф Polair CM-105G - 6 шт 9. Стол производственный разделочный - 12 шт 10. Стол производственный вспомогательный - 6 шт 11. Стол с моечной ванной - 6 шт 12. Тележка-шпилька сварная,нерж -12 шт 13. Презентационный стол - 6 шт 14. Стеллаж сплошной разборный - 6 шт
ПМ 01 МДК 01.02.02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки	**Мастерская Поварское дело** Пароконвектомат АВАТ, ПКА 6-1/1ПМ2-01 6 шт Стол-подставка под пароконвектомат 6 шт Весы для молекулярной кухни -6 шт Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW -10. -6 шт Плита индукционная ПИ-4 ЦМИ 6 шт Подставка под индукционную плиту -6 шт

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ 02МДК02.02 Ведение процессов приготовления горячих блюд ПМ 03 МДК 03.03 Организация приготовления холодных блюд и закусок ПС «Повар» Курсы «Повар Суши»	Планетарный миксер KITCHENAID 5KSM175PSE- 6шт Шкаф холодильный Polar CM-105-G -6 шт Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid модель 5KHB2531 -6 шт Стол производственный 18 шт Стеллаж 4-х уровневый -6 шт Мойка односекционная со столешницей -6 шт Набор разделочных досок, пластиковые -6 шт Горелка (карамелизатор) + баллон с газом Storm sois-kl-02.-6 шт Кремер-Сифон для сливок Сифон д/ сливок **"Гурме"**;- 6 шт Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли. **Торговая марка Titania-6шт** Термометр инфракрасный (Пирометр**) DEKO CWQ01-6шт** Термометр (шуп) **LTR -05-6шт** Кремер-Сифон для сливок Сифон д/ сливок **"Гурме"**;-6шт Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-20 Гастроемкость из нержавеющей сталиМодель GN 1/1-65. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3-20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3 40 мм Гастроемкость из нержавеющей сталиМодель GN 1/2 20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 65 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 65 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 100 мм. Гастроемкость из нержавеющей сталиМодель GN 1/6 100 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 65 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/9 65 мм. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/2. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/3. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/6. Крышка к гастроемкости из нержавеющей сталиМодель GN 1/9 176x105. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 2/3 354x325 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л . Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л, Фирмса Luxtail Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л, Фирмса Luxtail Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 24см Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 28см Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметром 24см

	Шенуа (возможен вариант с сеткой) Диаметром 24см Сито для протирания, диаметр 24 см Сито для протирания, диаметр 10 см Сито (для муки), диаметром 24 см Ложка для мороженного Шпатель кондитерский Венчик Шумовка Молоток металический для отбивания мяса Торговая марка "VERTEX SANTORINO" Терка 4-х сторонняя ТН-1у Никис Половник объемом 250мл. Торговая марка "LUXTAIL" Ложки столовые трговая марка "Сонет". Набор кухонный ножей (поварская тройка) Овощечистка марка "NOVA HOME". Лопатка -палетка изогнутая Щипцы универсальные Набор кондитерских насадок Набор кондитерских форм (квадрат) Форма для выпечки тартов круг Форма для выпечки тартов овал Набор кондитерских форм (круг) Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Набор пинцетов для оформления блюд Ножницы для рыбы, птицы торговая марка Master. Тарелка круглая белая плоская торговая марка Wilmax. Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем 250 мл. Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем300 мл. Соусник Торговая марка "COLLAG" Пластиковая урна для мусора с крышкой. Скребок для теста Банка для хранения жидкостей Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) Миска пластик Мерный стакан Лопатки силиконовые Лопатка деревянная Кисточка силиконовая Скалка Силиконовый коврик Силиконовый коврик перфорированный Силиконовая форма "кнели" Силиконовая форма полусфера средняя Силиконовая форма полусфера большая Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм квадрат Прихватка - варежка термостойкая силиконовая Ковёр диэлектрический Шкаф шоковой заморозки **ARINOX APACH, - 2 шт** Микроволновая печь **Samsung ME81KRW-2 -1 шт** Фритюрница **Rosso HEF-4L- 1шт** Слайсер Модель **HBS-250A., Hurakan.- 2 шт** Мясорубка торговая марка **Yurakan HKN - 12 CR, Bosh proPower -1шт**

	Блендер стационарный **Robot Coupe Blixer 2, Robot Coupe R2 – 1 шт** Соковыжималка **REDMOND RJ-M908 -1 шт** Настольная вакуумно-упаковочная машина Аппарат вакумный упаковочный **INDOKOR IVP-260/PD- 1шт** Кофемолка **BOSCH MKM 6003- 1 шт** Дегидратор **HURAKAN HKN-DHD6- 1 шт** Кутер с подогревом (термомиксер) **ROBOT COUPE ROBOT-COOK 43000R- 1 шт** Погружной термостат **APACH ASV WI-FOOD – 2 шт** Коптильный пистолет **POLYSCIENCE THE SMOKING GUN PRO- 2 шт** Термометр инфракрасный 7 шт Кулер для воды **Vatten-1 шт** Ноутбук **Dell Vostro- 2 шт** Принтер А4 лазерный . МФУ лазерный **(HP laser Jet Pro M 227sdn (G3Q74A) Duplkex Net)- 1 шт** Проектор **BENQ SU765, белый- 1 шт** Экран для проектора Lumien **Master Control 200*129MW (LMC-100128) – 1шт** Стол складной- 22 шт Стул складной- 24 шт Запираемый шкафчик (Локер)- 2 шт
Общеобразовательных дисциплин	
Математика	Кабинет математики А-301 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 18 шт. стулья-36 шт. **Стенды, портреты:** • эмблема кабинета; • греческий алфавит; • латинский алфавит; • символы и обозначения математики; • сменные стенды («У нас в кабинете», «Учись учиться», «За страницами учебника»); • портреты на полированных досках (Н.И. Лобачевский, С.В. Ковалевская); • портреты на планшетах (К.Ф. Гаусс, Рене Декарт, И. Ньютон, Л. Эйлер). **Учебное оборудование:** • демонстрационный калькулятор; • линейки; • циркуль; • треугольник; • транспортир. **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц):** 1. Формулы сложения. Тригонометрические функции двойного аргумента. 2. Графики показательных функций. 3. Тригонометрические функции половинного аргумента. 4. Тригонометрические функции. 5. Функция y = arctgx. 6. Метод Гаусса. 7. Геометрический смысл дифференциала. 8. Таблица производных. 9. Таблица неопределенных интегралов. 10. Степенная функция. 11. Функция y = arccosx. 12. Градусы и радианы. 13. Функция y = arcsinx. 14. Решения тригонометрических уравнений. 15. Значения тригонометрических функций. 16. Геометрический смысл производной. 17. Основные понятия комбинаторики. 18. Формулы интегрирования. 19. Границы погрешностей.

	20. Треугольник Паскаля. 21. Логарифм. **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов:** Модели геометрических фигур **Учебно-методические пособия:** Производная и ее приложения Логарифмы. Показательные и логарифмические уравнения и неравенства Основные понятия теории вероятностей Матрицы, виды матриц. Действия над матрицами. Определитель второго и третьего порядка. Пределы. **Учебные пособия:** Алгебра логики **Раздаточный материал по темам:** Развитие понятия о числе. Функции их свойства и графики. Корни, степени, логарифмы. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции Элементы комбинаторики, теории вероятности и математической статистики. Координаты и векторы. Начала математического анализа. Тела и поверхности вращения.
Физическая культура	Спортивный зал А-131 **Учебное оборудование**: Баскетбольные щиты- 6 шт. Баскетбольные кольца -6 шт. Сетка волейбольная -1 шт. Шведские стенки- 12 шт. Гимнастические скамейки- 13шт. Турник гимнастический- 1шт. Турник малый переносной – 2шт. Стол теннисный -9шт. Сетка теннисная -9 шт. Ракетка теннисная – 18 шт. Штанга- 1 шт. Гиря 24 кг -3 шт. Гиря 16 кг- 2шт. Гантель разборная 3 кг- 2шт. Гантель разборная 4 кг- 2шт. Гантель разборная 5 кг- 2шт. Гантель разборная 13 кг- 2шт Гимнастические скакалки -10 шт. Гимнастические обручи – 12 шт. Гимнастические палки -10 шт. Гимнастический мостик – 2 шт. Гимнастический каток – 2 шт. Мяч баскетбольный – 12 шт. Мяч волейбольный – 12 шт. Мяч футбольный – 2 шт. Секундомер -1шт. Свисток- 2шт. Граната 700 гр. -6 шт. Граната 500гр. – 3 шт. Палочки эстафетные-4 шт. Стартовые колодки -4 шт.
Основы безопасности и защиты Родины	**Основы безопасности и защиты Родины А-204** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-30 шт. Шкаф книжный 1 шт. **Учебное оборудование:** Противогаз ГП-4У – 21 шт.

	Технические средства обучения (ТСО): Телевизор **Стенды, портреты** Пожарная безопасность Опасные чрезвычайные ситуации Медицинская помощь Вооруженные Силы Российской Федерации Портрет президента РФ Путина В.В Полководцы и флотоводцы России Портрет Александра Невского Портрет Дмитрия Донского Портрет Румянцева П.А. Портрет Кутузова М.И. Портрет Суворова А.В. Портрет Жукова Г.К. Портрет Петра I Портрет Нахимова П.С. Портрет Ушакова Ф.Ф. Портрет Брусилова А.А. Боевое знамя воинской части Военная присяга Терроризм-угроза обществу **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** Макет «кисть руки ожог 2-й степени» **Кинофильмы** Культура безопасности жизнедеятельности Автономное пребывание человека в природной среде Ориентирование на местности Общие обязанности пешеходов Личная безопасность в криминогенных ситуациях Чрезвычайные ситуации природного характера и их возможные последствия Первая медицинская помощь при остановке сердца, при ранениях и кровотечениях, при травмах Гражданская оборона Основные виды оружия и их поражающие факторы Оповещение и информирование населения о чрезвычайных ситуациях Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций Средства индивидуальной защиты **Презентации** Индивидуальные средства защиты органов дыхания **Учебные пособия** Аварийно спасательные работы **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** **Раздаточный материал** Современные средства поражения и их поражающие факторы Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, её структура и задачи Автономное пребывание человека в природной среде Мероприятия по защите населения от чрезвычайных ситуаций, как в мирное, так и в военное время Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны Влияние двигательной активности и закаливания организма на здоровье Здоровье и здоровый образ жизни Режим дня и здоровье человека Рациональное питание и его значение для здоровья История создания Вооруженных Сил России Основы подготовки к военной службе Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура Функции и основные задачи Вооруженных Сил России **Литература** Учебник Основы безопасности жизнедеятельности ОБЖ, А.Т.Смирнов-13 шт
Физика	Кабинет физики А-308

	Рабочее место преподавателя **Рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-30 шт. Шкаф книжный 1 шт. **Стенды** Международная система физических величин, СИ Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева Десятичные приставки **Портреты** С.И. Вавилов А. Эйнштейн Э. Резерфорд А.С. Попов Д. К. Максвелл А. М. Ампер Ш. О. Кулон Г. Галилей **Стенды** • Международная система физических величин, СИ • Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева • Десятичные приставки **Учебное оборудование**: Гальванометр– 1 шт. Конденсатор переменной ёмкости– 1 шт. Электрометр – 1 шт. Камертон, ля – 2 шт. Модель кристаллической решётки – 2 шт. Амперметр – 11 шт. Вольтметр – 11 шт. Набор по поляризации света – 1 шт. Индикатор ионизирующих частиц– 1 шт. Спектроскоп двухтрубный– 2шт. Миллиамперметр– 1 шт. Трансформатор на панели – 3 шт. Установка ультразвуковая—2 шт Генератор учебный – 1шт Реостаты – 9шт Модель двигателя внутреннего сгорания – 1шт Штативы с муфтой и лапкой– 2 шт Выпрямитель на 4 В– 1 шт Катушки индуктивности - 2 шт Прибор по геометрической оптике – 1шт Динамометры лабораторные-15 шт. Прибор для демонстрации деформации тел – 2шт Набор светофильтров-1 шт Экран флуоресцирующий -2 шт Прибор по кинематике и динамике– 2 шт Прибор для демонстрации магнитного поля– 1шт Прибор по статике -1шт Лабораторные сопротивления– 4 шт Лабораторные ключи - 8 шт. Магазин сопротивлений – 1шт Трубки спектральные– 1шт Прибор для демонстрации вихревых токов– 1шт Модель центробежной машины – 1шт Электрощит – 1шт Магнит U-образный– 1шт Магнит полосовой- 4 шт. Набор тел по кинематике– 3 шт Гигрометр – 1 шт Маятник в часах– 1шт Султан электрический– 2 шт

	Ванна электролитическая – 5 шт Пистолет баллистический – 2шт Линзы полые наливные – 1шт Прибор для определения длины световой волны – 2 шт Трубка с двумя электродами – 2 шт Прибор для демонстрации взаимодействия тел – 1шт Динамометры демонстрационные – 2 шт Прибор для электролиза солей– 1шт Камертон с остриём – 7шт Трубка для демонстрации опыта с парами -1шт Осветитель теневой проекции – 1 шт Термометр на терморезисторе – 1 шт Весы чувствительные с принадлежностями – 4 шт Держатель со спиральной пружиной – 1шт Индикатор магнитного поля – 3шт Манометр демонстрационный – 2шт Диапроектор с универсальным экраном– 1шт Прибор по статике– 1шт **Наглядные пособия (в том числе учебные картины, таблицы)** **Список таблиц** Измерение длины световой волны Действия поляроидов Спектроскоп Поляризация света Интерференция света Дифракционные и призматические спектры Спектрограф Поляризация света Дифракционная решётка Спектры испускания и поглощения Основные принципы распространения света Интерференционная картина Голография Интерферометр Майкельсона Спектр электромагнитных излучений Эффект Доплера Применение интерференции Дифракция света Определение скорости света
Обществознание	Кабинет обществознания А-407 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 17 шт. стулья-34 шт. Шкаф платяной 1 шт. Шкаф книжный 1 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Ноутбук **Стенды, портреты** Портрет президента Государственная символика (флаг, герб, гимн) Тематические стенды: – Это важно, – Это интересно, – Это актуально. **Презентации** Презентации по темам: Формы государства Безработица и ее последствия Банк. Банковская система Деньги, функции денег Плюсы и минусы глобализации

	Отрасли права Семейное право Ценности семьи Социальный конфликт **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Рабочая тетрадь для самостоятельных работ студента по дисциплине «Обществознание» Методические указания по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обществознание» Методическая разработка для обучающихся «Алгоритм написания синквейна» Методическая разработка для обучающихся «Алгоритм написания эссе» **Раздаточный материал по темам** Тема: Человек как продукт биологической и социальной эволюции Тема: Цивилизации и формации Тема: Процесс глобализации Тема: Социальная стратификация Тема: Отклоняющееся поведение Тема: Семья как социальный институт Тема: Социальный статус и социальная роль Тема: Юридическая ответственность **Литература** Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей – М., 2020 Королева Г.Э. Экономика 10 – 11 кл./ Г.Э. Королева. – М.: Вентана-Граф Обществоведение. Экономика, 2022. Кравченко, А.И. Обществознание: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений/ А.И. Кравченко – М.: ООО «Русское слово», 2022. **Кинофильмы** Видео фильм «Россия в огне», Видеофильм «М.С. Горбачев». **Презентации** Презентации по темам: «Трудовое право, его предмет и значение», «Гражданско-правовые договоры в сфере общественного питания», «Население мира», «Опыт применения проектных технологий». **Учебно-методические пособия** Формирование универсальных учебных действий на уроках истории, Конструирование современного урока истории в контексте ФГОС, Формирование предметных и метапредметных результатов при изучении истории и обществознания. **Учебные пособия** Для выполнения самостоятельной работы для обучающихся первого курса **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Рабочая тетрадь по теме: «Право» Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ **Раздаточный материал по темам** Тема 1. Гражданское право в предпринимательской деятельности; Тема 2. Регулирование рабочего времени и времени отдыха; Тема 3. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 4. Трудовые споры; Задания практических работ по правовому обеспечению профессиональной деятельности **Литература:** Право: основы правовой культуры: учебник для 10-11 кл. / Е.А. Певцова - М.: ООО "Русское слово", 2020. - 200 с. - (Инновационная школа). **Раздаточный материал по темам** Тема: Философия Др. Индии и Др. Китая Тема: Античная философия Тема: Философия Средневековья Тема: Философия Нового времени Тема: Русская философия **Литература** Основы философии: учебное пособие / В.Д. Губин. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 288 с. - (Профессиональное образование).

География	Кабинет географии А-408 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 18 шт. стулья-36 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Ноутбук **Стенды, портреты:** Стенд «Модульно компетентностный подход в профессиональном образовании». Стенд «Закон живущий в нас, называется совестью». Стенд «Гимн России». Плакат «Опыт работы Макаренко А.В.» Выставка достижений обучающихся колледжа. Символы РФ (Флаг, герб) Фотовыставка «Участники конкурсов и конференций» **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО)**: Ноутбук **Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц)** Политическая карта мира. Атласы по экономической и социальной географии зарубежных стран. **Литература.** О**сновная:** 1. Максаковский В.П. Экономичеакая и социальная география мира: 10 класс. - М.Просвещение, 2020. - 400 с. 2. Алисов Н.В., Хореев Б.С., Экономическая и социальная география мира: Учеб.пособие для студ. Сред учеб. Заведения.-М.: Дрофа, 2021.-704 с. 3. Вавилова Е.В. Экономическая и социальная география мира : учеб. пособие для вузов. - М.: Гардарика, 2021.- 175с. 4. Петрова Н.Н. Геграфия: современный мир: учеб.- М.: Форум, Инфра-М. 2020.- 224с. **Дополнительная:** 1. Страны и регионы мира: экон.-полит. справочник.- М.: ТК Велби, 2019.-608с. 2. Страны мира : справочник.-М.0лма-Пресс,2019.-608с. 3. Слука А.Е. Экономико-географическая группировка стран //Вестник Москва, 2019- с.32..
Информатика	**Кабинет информатики А-304** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** 15. столы– 15 шт. 16. стулья-30 шт. Шкаф платяной 1 шт. Шкаф книжный 1 шт. Тумба 1 шт. **Технические средства** Ноутбуки - 15 шт. **Основное оборудование** Проектор **Наглядные пособия, в том числе таблицы** Схема «Аппаратное-обеспечение компьютера»; Схема «Архивирование данных» Схема «Компьютерные вирусы» **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** 17. Модель Автоматизированного рабочего; 18. Модель ноутбука; 19. Модель монитора; 20. Модель системного блока, клавиатуры и мыши. **Презентации** Презентации по темам: 13. ОС Windows 14. Текстовый редактор «Блокнот» 15. Табличный процессор «WordPad» 16. Графический редактор «Paint»

	17. Архивирование данных 18. Вирусы 19. MS Word 20. MS Excel 21. MS Access 22. MS Publisher 23. Программа создания презентаций и просмотра слайдов MS PowerPoint 24. Компьютерные сети **Раздаточный материал по темам** 8. «Информационные технологии» 9. MS Access 10. Гиперссылки и управляющие кнопки 11. MS WORD 12. MS EXCEL 13. MS ACCESS 14. MS POWERPOINT Для обучающихся первого курса специальности «Торговое дело» 8. Введение в ИТ 9. Информация 10. Единицы измерения информации 11. Магистрально-модульный принцип 12. Аппаратное обеспечение ПК 13. Устройства вывода информации 14. Классификация ПО Операционная система Windows
	Лаборатория ПЭВМ А-311 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** 1. столы– 7 шт. 2. стулья-15 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Автоматизированное рабочее место преподавателя Автоматизированное рабочее место обучающегося - 15 **Учебные пособия** Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS WORD Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS EXCEL Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS ACCESS Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS POWERPOINT Инструкции по выполнению практических работ по теме: «Гиперссылки и управляющие кнопки»
	Лаборатория ПЭВМ А-317 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-15 шт. **Технические средства** **Основное оборудование** Автоматизированное рабочее место преподавателя Автоматизированное рабочее место обучающегося - 15 **Учебные пособия** Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS WORD Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS EXCEL Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS ACCESS Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS POWERPOINT Инструкции по выполнению практических работ по теме: «Гиперссылки и управляющие кнопки»
Химия	**Кабинет химии А-234** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 26 шт. стулья-26 шт. Стол для демонстрационных опытов - 1шт

	Шкаф вытяжной; 1 Аналитические весы; 1 Технические электрические весы; 1 Рефрактометр; 1 pH - метр; 1 Электронные весы; 1 Колориметр; 1 Световой микроскоп; 4 Предметные стекла 20 мт Набор химических реактивов Набор химической посуды **Стенды, портреты** Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева Портреты ученых Наши достижения Тематические стенды-3 шт. **Учебное оборудование:** **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** Модели кристаллических решеток, коллекции образцов по органической химии **Презентации** Презентации по темам: Кристаллы в нашей жизни Пищевые отравления Гельминты, пути заражения и меры профилактики. История открытия витаминов Целебные травы Волгоградской области Химические элементы в организме человека Биологически активные добавки Составление энергетически сбалансированного меню для различных групп населения **Учебно-методические пособия** Коллоидные растворы Физико-химические изменения органических веществ в процессе приготовления пищи **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Для студентов II курса по ФКХ по темам: - «Определение поверхностного натяжения жидкостей»; - «Определение вязкости вискозиметром»; - «Скорость химических реакций и химическое равновесие»; - «Определение pH среды с помощью индикаторов» - «Адсорбция»; - «Получение и свойства коллоидных растворов»; - «Эмульсии и пены»; - «Набухание полимеров. Студни» - «Качественные реакции органических веществ» Для студентов II курса по аналитической химии: - «Метод нейтрализации»; - «Метод перманганатометрии»; - « Первая и вторая аналитическая группа катионов»; - « Третья аналитическая группа катионов». Для студентов I курса по общей химии: - «Качественные реакции на ионы железа»; - «Строение и физические свойства аминокислот»; - «Физические и химические свойства белков». **Раздаточный материал по темам** Агрегатные состояния вещества Растворы и их классификация Скорость химических реакций Витамины Физико-химические изменения органических веществ в процессе приготовления пищи Классификация катионов Окислительно-восстановительные реакции Объемные методы анализа Нормативная документация на ПОП

	Строение вещества Химические элементы и ПС Д.И.Менделеева Металлы Углеводы: простые и сложные
Биология	Кабинет биологии А-233 **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы– 26 шт. стулья-26 шт. **Стенды, портреты** Портрет А.М. Бутлерова Портрет А.Авогадро Ряд напряжений металлов Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде. **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО)**: Набор гирек для весов-4 Набор предметных стёкол-1 уп Набор стеклянных трубок-11 Набор 4 НО «Оксиды металлов» Набор 5 НО «Металлы» Набор 9 НО «Галогениды» Учебное оборудование по микробиологии- 1 **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)** Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева- 20 Таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде.-20 **Тематический перечень имеющихся моделей, макетов** Набор моделей атомов для составления молекул-3 Муляжи по селекции- 2 Сухой препарат «Ёж морской»-2 Коллекция «Вредители сада»- 10 Коллекция «Вредители огорода»-5 Коллекция «Лён»-1 Коллекция «Хлопок»-1 Гербарий- 1 Набор удобрений-1 Набор муляжей плодовых гибридных и полиплоидных растений- 3 Коллекция волокон-3 Коллекция «Гомология. Строение черепа позвоночных»-1 Коллекция «Гомология строения плечевого и тазового пояса позвоночных»-1 Коллекция «Гомология строения задних конечностей»-1 Коллекция пластмасс-1 Коллекция «Каменный уголь»-1 Коллекция «Каучук»-6 Коллекция «Металлы и сплавы»-1 **Презентации** Презентации по темам: Строение клетки Энергетический обмен в клетке Химические реакции Кислотные дожди Карбоновые кислоты Спирты Загрязнение атмосферы Периодический закон Д.И.Менделеева Законы идеальных газов Свет и цвет Память Происхождение и развитие человека Витамины в организме человека Ткани растений и животных Уровни организации живой материи

	Закон Ома Линзы **Учебно-методические пособия** Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Ткани, органы и системы органов человека.» Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Химический состав воздуха. Атмосфера и климат. Озоновые дыры.» Методическая разработка занятия по дисциплине «Биология» по теме «Клеточное ядро». Методическая разработка занятия по дисциплине «Химия» по теме «Химическая связь». Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание по теме «Прокариотичекие и эукариотические клетки.» Дидактические материалы для проведения среза по биологии. Дидактические материалы для проведения среза по естествознанию. КИМ к экзамену по химии КИМ к дифференцированному зачету по экологическим основам природопользованию. КИМ к дифференцированному зачёту по естествознанию. **Учебные пособия** Пособие для самостоятельной работы по неорганической химии-10 Лабораторные работы по неорганической и органической химии- 40 Биология-20 Проверочные работы по органической химии-20 **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно- практических работ по естествознанию. Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно- практических работ по химии. Рабочая тетрадь по естествознанию в 2 частях. **Раздаточный материал по темам** Тема 1. Происхождение и развитие жизни на Земле. Тема 2. Обмен веществ и энергии в клетке. Тема 3. Витамины и минеральные вещества в продуктах питания. Тема 4. Уровни организации живой материи. Тема 5. Ткани, органы и системы органов человека.. Тема 6. Стехиометрия, основные законы химии. Тема 9. Химическая связь. Тема 10. Дисперсные системы. Тема 11. Механизм электролитической диссоциации. Тема 12. Гидролиз солей. Тема 13. Типы химических реакций. **Литература** Биология. Весь школьный курс в таблицах. Минск:Кузьма, 2012 Химия: учебник О.С. Габриелян. И.Г.Остроумов. М: «Академия», 2014
Русский язык, Литература,	**Кабинет русского языка и литературы, А-403** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося** столы – 17 шт. стулья – 34 шт. **Стенды, портреты** <u>Стенды:</u> Актуальная поэтическая страница **<u>Портреты:</u>** М.И. Цветаева А.А. Блок В.В. Маяковский Б.Л. Пастернак А.А. Ахматова С.А. Есенин **Плакаты:** Книга – источник знаний Образование и правописание причастий Части речи 80 лет со дня окончания Сталинградской битвы

	Наглядные пособия, в том числе таблицы, схемы Таблицы Виды лексических ошибок Структура сочинения ЕГЭ Стили речи русского языка Чередующиеся гласные в корне слова Схемы Синтаксические нормы Лексика русского языка **Учебно-методические пособия:** 1. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Русский язык» **Методические рекомендации:** 1. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплинам «Русский язык» и «Литература» **Памятки:** 1. Как прочитать стихотворение выразительно? **Раздаточный материал по темам** 1. Предлог как часть речи 2. Понятия о культуре речи и языковой норме 3. Знаки препинания при обращении 4. Русская лексика с точки зрения активного и пассивного словарного запаса 5. Простое предложение 6. Карточки с индивидуальными заданиями разного уровня по дисциплине «Русский язык»
	Кабинет русского языка и литературы, А-404 **Рабочее место преподавателя: стол - 2 шт.; стул мягкий - 2 шт.;** **Рабочее место обучающегося:** **столы - 18 шт.** **стулья – 34 шт.** **шкаф книжный - 2 шт.** **стол под аппаратуру - 1 шт.** **Портреты:** Портреты поэтов и писателей XIX века Портреты поэтов и писателей XX век **Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц)** **Плакаты:** - падежи; - части речи; - тире в простом предложении; - образование и правописание причастий; - Н и НН в разных частях речи; - имя числительное как часть речи; - правописание суффиксов глаголов. - знаки препинания в предложениях с однородными членами **Наборы фотографий:** Ф.М. Достоевского, А.П. Чехова, портреты русских писателей **Презентации** Н.В. Гоголь. «Петербургские повести» Роман И.С. Тургенева «Отцы и дети» Ф.М. Достоевский Роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» М.А. Шолохов **Раздаточный материал по темам** **2.1. Литература:** - жизнь и творчество Н.В. Гоголя; - жизнь и творчество М.Ю. Лермонтова; - жизнь и творчество И.А. Бунина; - жизнь и творчество А.И. Куприна; - жизнь и творчество А.А. Ахматовой; - жизнь и творчество А.А. Блока; - жизнь и творчество М. Горького; - жизнь и творчество В.В. Маяковского; - жизнь и творчество С.А. Есенина;

	- жизнь и творчество Б.Л. Пастернака; - свобода и несвобода в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита»; - библейские мотивы в романе «Мастер и Маргарита»; **Распечатки художественных произведений:** - А.С. Пушкин. Поэма «Медный всадник»; - Н.В. Гоголь. Повесть «Портрет»; - А.Т. Твардовский. Поэма « По праву памяти». **2.2. Русский язык:** - синтаксические единицы русского языка; - предложения с обособленными определениями и обстоятельствами; - имя числительное.
История	**Кабинет истории А-401** **Рабочее место преподавателя** **рабочее место обучающегося** столы– 15 шт. стулья-30 шт. **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО)**: Телевизор DVD **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)** **Стенды, портреты** Стенд «Династия Романовых» Портреты политических деятелей XIX века **Кинофильмы для уроков истории:** Карамзин Н.М «История государства Российского» «Иван Грозный. Портрет без ретуши» Видеопроект 1 канала «Романовы» «Первая мировая война», «Брежнев, которого мы не знали», «Он пришел дать нам волю» (к 80-летию М.С.Горбачева) «Царь Борис» (посвящен Б.Н. Ельцину) Видеопроект Л.Парфенова «Намедни 1965-2000» **Презентации** Презентации по разделам: **«История Древнего мира» по темам:** Древние религии, Культура Древней Греции, Культура Древней Индии **По разделу «История Средних веков» по темам:** Средневековая Европейская цивилизация», «Фрески и мозаики средневековья» **По разделу «История Нового времени»по темам:** «Реформы Петра I», «Либеральная эпоха Александра I», «Русская культура XIX века» **По разделу «История Новейшего времени» по темам:** «Образование СССР», «Сталинградская битва», «Хрущевская оттепель», «СССР в 60-80 годы XX века», «Бульдозерная выставка» **Учебно-методические пособия** **Учебные пособия** **Методические рекомендации** по подготовке к семинарам по дисциплине «История» для 1 курса; методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы по истории для 1-2 курса, Методические рекомендации к написанию творческих работ и рефератов по дисциплине История для 1 курса. Методические рекомендации для обучающихся 1-2 курса по выполнению проектных и исследовательских работ. **Раздаточный материал по темам** Поурочные лекции по разделам: **История Древнего мира, История Средних веков, История Нового времени, История Новейшего времени** **Литература** **Для студентов** Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.

Иностранный язык	**Кабинет иностранного языка № А-413** **Рабочее место преподавателя** **Рабочее место обучающегося:** Столы – 9 шт. Стулья - 18 шт. **Книжные шкафы:** - шт. **Учебное оборудование:** **Технические средства обучения (ТСО**): DVD плейер **Стенды** Виды Лондона **Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц):** Числительные Английский алфавит Видовременные формы глагола Множественное число существительных Употребление английских слов, обозначающих количество a lot of, much, many, (a) few, (a) little Конструкция There is/ are Степени сравнения прилагательных Местоимения Карта Лондона Политическая карта мира Карта Великобритании Соединённые Штаты Америки Экономические районы Соединённых Штатов Плакаты профессионального модуля (продукты питания, фрукты, овощи, ягоды, мясо, рыба, предметы одежды и обуви) **Презентации:** Великобритания. Обзор. США. Обзор. Лондон Вашингтон Знаменитые люди Великобритании (США) Спорт в Великобритании (США) Торговые предприятия стран изучаемого языка Торговые предприятия Волгограда **Учебно-методические пособия:** Игры на уроках английского языка **Учебные пособия:** Голицынский Ю. , Голицынская Н. Грамматика : Сборник упражнений.- С.-Петербург: 2020 Англо-русские, русско-английские словари Англо-русский экономический словарь Грамматика английского языка в мини-схемах и таблицах Лексические тесты (10 и 11 класс) Грамматические тесты (10 и 11 класс) Лексико-грамматические тесты (10 и 11 класс) **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий:** Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ **Раздаточный материал по темам:** Внешность. Характер Межличностные отношения Мой рабочий день Досуг Спорт и игры Англоязычные страны Природа и человек Литература и искусство Праздники и традиции стран изучаемого языка Город

	Розничная торговля Коммуникация в бизнесе Экономика стран изучаемого языка Виды предприятий стран изучаемого языка Деловая поездка Компания и её структура Банки и их деятельность Контракты и торговая документация Внешняя торговля Маркетинг Приёмы пищи Разделы и блюда меню Национальная кухня (русская, английская, американская, французская) Здоровое питание **Материалы для контроля знаний и умений обучающихся:** Контрольные работы Контрольные срезы Дифференцированные зачёты **Диски для аудирования:** Диск к учебнику Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Cooking Диск к учебнику Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Food Service Industry **Литература** Сборники адаптированных и аутентичных текстов произведений американских и английских писателей
	Кабинет иностранного языка А-417 **Рабочее место преподават** **Рабочее место обучающегося:** Столы – 8 шт. Стулья - 16 шт. **Книжный шкаф** Учебное оборудование: **Оборудование** **Стенды** Спряжение глаголов в Present Simple и Past Simple Типы вопросительных предложений : Альтернативный вопрос, вопрос к подлежащему Специальный вопрос ,общий вопрос **Портреты** Ч.Диккенс В.Скотт У.Шекспир М.Твен **Технические средства обучения (ТСО):** Ноутбук **Наглядные пособия ,в том числе таблицы:** 1. Согласование времен в английском языке 2. Времена английскогоязыка/ Числительные 3. Значения и функцииглагола to be 4.The Abc (алфавит) 5 .Термины бухгалтерского учета на английском и русском языках 6. Таблица «Овощи и фрукты» 7. Плакаты «Предлоги места и направления» 8. Флаг Соединенного королевства Великобритании и Северной Ирландии 9. Компетентностный подход в учебном процессе **Карты** 1. Карта Великобритании 2. Карта США 3. Карта мира «The world» **Презентации** **Презентации по темам:** Шотландия The Great Britain The USA

	Учебно-методические пособия: Английский язык 4-11 классы (современные образовательные технологии) Увлекательный английский .Внеклассные мероприятия -Англо-русские, русско-английские словари **Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.** Рабочая тетрадь по теме: Страноведение: Великобритания и США Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельных работ для 1 курса Рабочая тетрадь: Английский язык ФОС по специальности 38.02.08. Торговое дело **Раздаточный материал по темам:** 1.Розничная торговля 2.Банки 3. Человек. Межличностные отношения 4. «Традиции и обычаи в США» 5.Инфинитивы 6. The Present Simple Tense 7. The Past Simple Tense 8. Артикли 9. Предлоги 10. Пассивный залог 11.Числительные 12.Present Continuous

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях торговли и общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 43 Сервис и туризм.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ, дети-инвалиды и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.[7]

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Офисный пакет Microsoft Office Pro-2007	Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей	По количеству рабочих мест
2	ПО для открытия файлов .pdf - программное обеспечение Adobe reader	Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей	По количеству рабочих мест
3	Справочно-правовая система Консультант + , профиль универсальный с ежедневным обновлением. Версия: для учебных заведений.	Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей	По количеству рабочих мест
4	Антивирусные программы – Kaspersky Endpoint Security для Windows	Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей	По количеству рабочих мест
5	ПО для архивации Файловый архиватор 7-Zip	Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей	По количеству рабочих мест

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья

6.3.1. Практическая подготовка при реализации АОП СПО направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

[7] Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и ГИА, организованных в следующих формах:

- демонстрационного экзамена;

- защиты дипломного проекта \ работы.

6.3.7. Организация практической подготовки для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»).

Специальные (особые) условия могут включать:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;

3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;

6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в организациях составляет: для инвалидов I и II групп не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

6.3.8. При организации практической подготовки необходимо соблюдать общие рекомендации для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп:

– организация технического, психологического, коррекционно-поддерживающего сопровождения практической подготовки, направленного на повышение эффективности процесса адаптации на рабочем месте;

– использование специальных средств (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих возможность выполнения трудовых функций;

– обеспечение пространственной организации рабочего места с учетом эргономических требований;

– обеспечение доступности информации и коммуникаций;

– использование средств дополнительной и альтернативной коммуникации при необходимости;

– использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий;

– предъявление необходимой документации (программа практической подготовки, индивидуальное задание, договор, рабочий график (план) проведения практической подготовки в профильной организации и др.) на носителе, адаптированном для конкретной нозологии;

– учет индивидуальных особенностей для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

– учет показанных условий для организации труда для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, утвержденных национальными стандартами и санитарными правилами.

6.3.9. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда, утвержденным приказом Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

6.3.10. Промежуточная аттестация для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения

аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

6.3.11. Предъявляются особые требования к кадровому обеспечению проведения практической подготовки: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, тифлопедагога, сурдопереводчика и других специалистов. Для комплексного сопровождения для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов при прохождении практик из числа сотрудников ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» при необходимости назначаются тьюторы.

6.3.12. С целью получения знаний о психофизиологических особенностях для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических и программных средств обучения с учетом разных нозологий лица, принимающие участие в организации и проведении практической подготовки обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, промежуточной аттестации по итогам практической подготовки, проходят обучение по вопросам реализации инклюзивного образования.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими АОП СПО осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы ***(приложение 3).***

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных адаптированных рабочих программ воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии)

6.5. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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 43 Сервис и туризм, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов профессионального учебного цикла, должны иметь опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Руководящие и педагогические работники ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.5.2. Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов. Преподаватели, участвующие в реализации АОП СПО, должны иметь следующие необходимые знания:

– об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

– в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

– о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

6.5.3. С целью комплексного сопровождения образовательного процесса для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в рамках реализации АОП СПО привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты[8].

6.5.4. Инструктор по физической культуре[9] (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

6.5.5. Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется в локальном акте ПОО.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

[8] Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

[9] Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»

Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[10]

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 СПО по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

К финансовым условиям реализации АОП СПО относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, на получение СПО. Бюджетные средства расходуются в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Объем действующих расходных обязательств отражается в задании Учредителя (регионального органа исполнительной власти в сфере образования) по оказанию государственных (муниципальных) образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

6.7. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации

6.7.1. В ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» создаются оценочные материалы, адаптированные для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных АОП СПО.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» самостоятельно определяет требования к процедуре проведения промежуточной аттестации и ГИА с учетом особенностей их проведения, в том числе для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, и может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий[11].

6.7.2. Форма проведения текущей и ГИА для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости, обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

6.7.3. Обучающийся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет право по желанию перейти на обучение по индивидуальному учебному плану. В таких случаях преподаватель производит перераспределение часов по дисциплине, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

6.7.4. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливаются ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы организации текущего контроля рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах

[10]Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

[11]Письмо Минпросвещения России от 31.01.2022 № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

6.7.5. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

6.7.6. Промежуточная аттестация обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответов. Возможно установление ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

6.7.7. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

6.7.8. При проведении процедуры оценивания результатов обучения обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

– инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

– доступная форма представления заданий оценочных материалов (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в печатной форме шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием синхронного перевода переводчиком РЖЯ);

– доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, письменно шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно).

6.7.9. Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» создаются специализированные оценочные материалы, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить учебные достижения, запланированные в адаптированной образовательной программе, и уровень сформированности компетенций.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. ГИА является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА

оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов СПО сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Выпускники из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов сдают ДЭ в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

ГИА завершается присвоением квалификации ***специалист по поварскому и кондитерскому делу.***

Демонстрационный экзамен

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов направляется ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена[12].

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и другие сопровождающие лица.

Организация, которая на своей площадке проводит ДЭ, обеспечивает условия проведения экзамена, включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Для ГИА образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Для разработки оценочных материалов демонстрационного экзамена могут применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети Интернет.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, набор оценочных материалов, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

[12] Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

− проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ОВЗ, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА (при возникновении трудностей, в том числе, связанных с нахождением в одной аудитории участников экзамена, относящихся к разным нозологическим группам, рекомендуется организовать для них отдельные аудитории);

− присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих выпускникам из числа лиц ОВЗ, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

− пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

− обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

− увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППк;

− организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

− присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

В случае проведения ГИА с элементами демонстрационного экзамена, ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА в соответствии с рекомендациями ПМПК, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

В программе ГИА должен быть определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, с учетом условий проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, включая:

− механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

− обеспечение специальными техническими средствами при прохождении ГИА с учетом индивидуальных особенностей выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов;

− привлечение ассистентов или добровольцев для дистанционного сопровождения выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;

− наличие специального графика выполнения задания и др[13].

Адаптированная программа ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в приложении 5.

Защита дипломной работы (проекта)

При подготовке и проведении защиты дипломного проекта (работы) обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

При проведении защиты дипломного проекта (работы) для инвалидов и/или лиц с ОВЗ и при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения защиты дипломного проекта (работы), может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

Для обеспечения проведения защиты дипломного проекта (работы) в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и др. сопровождающие лица.

ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли обеспечивает условия проведения защиты дипломного проекта (работы), включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

При проведении ГИА с участием обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, оказывающих инвалидам и /или лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

[13] Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);
- организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время защиты дипломного проекта (работы) (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);
- присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ФИО РАЗРАБОТЧИКА	ДОЛЖНОСТЬ РАЗРАБОТЧИКА
Прокопова Ольга Валерьевна	**методист**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

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

1.2. 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 их форм обслуживания

1.3. 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

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

1.5. 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

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

1.7. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар

1.8. ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12902 Кондитер

1.9. ПМ.09 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **139**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **147**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ **154**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **158**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины направлена на обеспечение специальных условий для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по зрению. Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **общие компетенции*:***

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Дескрипторы (действия) сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP));
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

			виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Раздел 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1-1.4	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготавки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов

	Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выборь, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
ПК 1.3	Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; **-владеть техниками, контролировать применение техник:** - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -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; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
	Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос,	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения,	-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -техника порционирования (комплектования), упаковки и

	хранения полуфабрикатов	товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения	маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 1.4	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов	-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;	

	проработки	- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
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 деятельностью. ***ОК 03.***Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. 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).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 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-патриатическую позицию, демонстрировать осознанное поведении на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
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.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09. 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.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**						***Практика***	
			Обязательные аудиторные учебные занятия				**Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		***Учебная, часов***	***Производственная, часов***
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов		в т.ч., курсовая проект (работа), часов	**Всего, часов**	*в т.ч., курсовой проект (работа), часов*		
				в колледже	*на предприятии*					
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	***Раздел модуля 1.*** Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий	**32**	**30**		36		**2**		**20**	**16**
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11	***Раздел модуля 2.*** Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**120**	**112 в т.ч. (16 теории и 96 лпр на производстве)**		60	-	**8**	-	**34**	**20**
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	*Производственная практика*	**36**								**36**
	Всего:	**242**	**142**	-	96	-	**10**	-	**54**	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий			32
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			30
ВВЕДЕНИЕ	Содержание	*Уровень освоения*	2
	1.Порядок изучение профессионального модуля, МДК, практики, особенности самостоятельной работы, лабораторно-практических занятий, аттестации по модулю. Минимум знаний, умений и практического опыта в результате изучения ПМ, взаимосвязь с другими элементами учебного плана и т.п.	*2*	
Тема 1.1. Общие понятия о подготовке	*Содержание*	*Уровень освоения*	

сырья и производство полуфабрикатов из них	1.Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: классификация, объекты, признаки и методы Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	*2*	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение рабочего места для процесса подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	Содержание	*Уровень освоения*	
	1. Организация процессов производства полуфабрикатов в овощном цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	*2*	2
	2. Организация процессов производства полуфабрикатов в рыбном цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	*2*	2
	3. Организация процессов производства полуфабрикатов в мясном цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	*2*	2
	4. Организация процессов производства полуфабрикатов в птицегольевом цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	*2*	2
	Практическое занятие		
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в овощном цехе. Определение качества поступающих овощей. Определение количества отходов при механической обработке овощей. Определение массы брутто, нетто, отходов при механической обработки овощей. Расчет количества порций изделий из заданного количества сырья, учитывая сезонность.		2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в рыбном цехе. Расчет количества отходов при механической обработке рыбы, выход п/ф, массы в зависимости от вида рыбы, ее размеров и способов обработке.		2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в мясном цехе. Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .Расчет массы нетто, брутто, отходов при обработке мяса.		2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в птицегольевом цехе. Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .Расчет массы нетто, брутто, отходов при обработке птицы.		2
Тема 1.3.	Содержание	*Уровень*	

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы		*освоения*	
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевы продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Технологические документы. Организация приемки сырь продуктов, материалов по количеству и качеству. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	2
	Практическое занятие		
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	2
Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание	*Уровень освоения*	
	1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	*2*	2
	Практическое занятие		
	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1: Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			2
Консультация			2
Всего			30
Раздел модуля 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			52
МДК 01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			72
*Тема 2.1*Обработка, подготовка овощей и грибов для блюд сложного ассортимента	*Содержание*	*Уровень освоения*	
	1. Ассортимент, основные характеристики традиционных овощей, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности традиционных овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Способы минимизации отходов. Методы определения норм выхода традиционных овощей после обработки для последующего использования. 2. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей (артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса) 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. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения Способы минимизации отходов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей после обработки для последующего использования. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования.	*2*	2
	Практическое занятие		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	*2*	2
Тема 2.2.	*Лабораторное занятие №1 на производстве*	*Уровень*	

Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинар сложного ассортимента		*освоения*	
	1. Нарезка и формовка традиционных овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	*2*	6
	Лабораторное занятие №2 на производстве		
	2. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения	*2*	6
	Лабораторное занятие №3 на производстве		
	3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия (турнед), их кулинарное назначение, составление композиций	*2*	6
	Лабораторное занятие №4 на производстве		
	4. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Формование, подготовка к фенхеля фаршированию.	*2*	6
Тема 2.3 Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья для блюд сложного ассортимента	*Содержание*	*Уровень освоения*	
	1. Основные характеристики традиционного и экзотического рыбного сырья (ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки) и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения 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. 2. 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.	*2,3*	2
	Практическое занятие		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	*2*	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Лабораторное занятие № 5 на производстве*	*Уровень освоения*	
	Приготовление полуфабрикатов из традиционной рыбы с учетом санитарно-гигиенические требований к ведению процессов приготовления. Выбор современных способов и методов приготовления полуфабрикатов различных видов в соответствии с заказом. Приготовление полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы (ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других) с учетом санитарно-гигиенические требований к ведению процессов приготовления. Выбор современных способов и методов приготовления полуфабрикатов различных видов в соответствии с заказом. Ассортимент, рецептуры и кулинарное назначение полуфабрикатов из натурального традиционного рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	*2*	6
	Лабораторное занятие № 6 на производстве		
	Ассортимент, рецептуры и кулинарное назначение полуфабрикатов из натурального традиционного рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	*2*	6

	Лабораторное занятие № 7 на производстве		
	Приготовление натуральной рубленной, котлетной и 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	*2*	6
	Лабораторное занятие № 8 на производстве		
	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	*2*	6
Тема 2.5 Обработка, подготовка различного мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	*Уровень освоения*	2
	1. Основные характеристики мяса домашних (говядина, телятина, свинина, баранина) и диких (косули, кабана, оленя, лося) животных. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса и их соответствия технологическим требованиям. Схема механической обработки и методы обработки мяса, способы минимизации отходов при подготовке мяса. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса говядины, телятины, свинины, баранины, обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов, косули, кабана, оленя, лося. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	*2,3*	
	Практическое занятие		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	*2*	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Лабораторное занятие № 9 на производстве*	*Уровень освоения*	6
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из говядины и телятины, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса	*2*	
	Лабораторное занятие № 10 на производстве		
	2. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из свинины, баранины.. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков	*2*	6

	Лабораторное занятие № 11 на производстве		
	3. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству.	*2*	6
	Лабораторное занятие № 12 на производстве		
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	*2*	6
*Тема 2.7*Обработка и подготовка с/х домашней птицы и пернатой дичи	*Содержание*	*Уровень освоения*	2
	Классификация, основные характеристики с/х домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состав мышечной ткани с/х домашней птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения с/х домашней птицы и пернатой дичи утиной гусиной печени. Оценка качества и безопасности при обработке с/х домашней птицы. Методы обработки и подготовки с/х домашне птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правил охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса с/х домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно гигиенические требования к ведению процессов обработки.	*2*	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Лабораторное занятие № 13 на производстве*	*Уровень освоения*	6
	Приготовления полуфабрикатов из целой тушки и натуральных порционных п/ф из птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление натуральной рубленной, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*2*	
	Лабораторное занятие № 14 на производстве		
	Приготовление натуральной рубленной, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*2*	6
	Лабораторное занятие № 15 на производстве		
	Приготовление натуральной рубленной, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*2*	6
	Лабораторное занятие № 16 на производстве		
	Приготовление натуральной рубленной, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*2*	6
	Консультация		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			8
Итого			112
Учебная практика по ПМ.01 *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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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			90

продуктом. 5. 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. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. 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). 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Всего	232

Уровни освоения учебного материала: 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебной кухни ресторана

-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

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

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:
- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер;
- куттер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- аппарат для вакуумной упаковки.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В ***учебной кухне*** ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, ниуазетные выемки и др.).

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет

Основные печатные и/или электронные издания

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функци-ей озвучивания текста Google Play, Apple Store).

(Электронные)

36. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. 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/

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация адаптированной рабочей программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий			
ПК 1.1.-1.4	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение		
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	***Текущий контроль:*** *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:***	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям*

	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел модуля 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1-1.4	***Знания:*** требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность*

	-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -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; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;	*проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.*	*формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;		
	Умения: Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	***Текущий контроль:*** *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие*

	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготавки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе, контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного	- *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** - *экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* - *экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** - *экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение*

	сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; **-владеть техниками, контролировать применение техник:** - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фаршированияя, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фаршированияя кнельной массой;		*заданий в полном объеме*

	- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;		

	- квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		
	Действия: Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых		

	продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.			

Приложение 1.2.

к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ РИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **170**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **177**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **186**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **191**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ РИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15** Поварское и кондитерское дело и Профессиональными Стандартами по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Адаптированная программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской.

Разделы адаптированной программы рассчитаны на применение электронной поддержки и дистанционных технологий в образовательном процессе. Для реализации планируемых результатов применяется электронный портал ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить общие компетенции*:*

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции*:*

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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий			
ПК 2.1-2.8	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

			-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. 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).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	и рекомендаций по улучшению плана		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции			
2.1-2.8	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;	

		- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных и общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов	Всего, часов		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*9*	*10*
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11	***Раздел модуля 1.*** Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий	**32**	**32**	**24**	**8**	2	**-**	**60**
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11	***Раздел модуля 2.*** Технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции	**182**	**152**	**66**	**8**	**20**	**-**	**60**
ПК 2.1-2.8 ОК01-11	*Производственная практика*	**120**						**120**
	Квалификационный экзамен	**12**						
	Всего:	**346**	**184**	**90**	**16**	22	**-**	**346**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов
1	**2**		**3**
МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			***32***
РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ ПРЕДПРИЯТИЙ			***32***
ВВЕДЕНИЕ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***2***
	Порядок изучение профессионального модуля, МДК, практики, особенности самостоятельной работы, лабораторно-практических занятий, курсовой работы, аттестации по модулю. Минимум знаний, умений и практического опыта в результате изучения ПМ, взаимосвязь с другими элементами учебного плана и т.п. Классификация ПОП. Виды и формы обслуживания. Правила сервировки стола. Правила составления меню.	**2**	**2**
Тема 1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***14***
	Основные понятия: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, качество кулинарной продукции (пищевая, энергетическая ценность и органолептические показатели, усвояемость и безопасность). Основные принципы производства	**2**	**2**
	Способы кулинарной обработки продуктов. Термическая обработка. Тепловая обработка продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов (жарка в воке, жарка во фритюре, жарке в жидком тесте, запекание в формах на водяной бане, томление, копчение, паровая конвекция и др.)	**2**	**2**
	Функционально-технологические свойства белков и их изменение под влиянием кулинарной обработки (изменения мышечных белков мяса, изменение соединительно-тканных белков, белки яиц, молока, овощей, фруктов. Диффузия Функционально-технологические свойства жиров и их изменение под влиянием кулинарной обработки (при варке продуктов, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, правила жарки во фритюре)	**2**	**2**
	Функционально-технологические свойства углеводов и их изменение под влиянием кулинарной обработки (гидролиз дисахаридов, брожение, изменение сахаров). Теплофизические и массообменные свойства сырья. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции (изменение цвета пищевых продуктов, формирование ароматических веществ, способы сохранения витаминов)	**2**	**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	**2**	**2**
	Формирование, контроль и сохранение качества кулинарной продукции: этапы процесса, виды и методы контроля. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей продукции.	**2**	**2**
	Практическое занятие		***2***
	Знакомство с требованиями системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного	**2**	**2**

	ассортимента		
Тема 1.2. Классификация и ассоритимент сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**	**Уровень освоения**	***4***
	Признаки классификации, ассортимент кулинарной продукции. Правила использования пряностей. Сочетание основных продуктов с пряностями и приправами для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.	**2**	**2**
		2	**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.		**2**
Тема 1.3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***4***
	Организация работы горячих цехов, участки и линии в горячем цехе. Характеристика супового и соусного отделений. Виды оборудования. Современное оборудования в технологическом процессе приготовления блюд: шкаф скоростного охлаждения, стефан-гриль, установка вакуумного маринования, термомиксеры, гомогенизаторы и др. Современные требования к украшению блюд. Требования к организации рабочих мест. Техника безопасности в горячем цехе при выполнении работ, санитарные требования к организации работы горячих цехов.	**2**	**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	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.		**2**
	Практическое занятие		***2***
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования инвентаря, организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению продукции сложного ассортимента	**2**	**2**
Тема 1.4. СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***4***
	Технология су вид. Значение использования продукции приготовленной при низкой температуре в ОП. Характеристика процесса, подготовка сырья, температурные и временные режимы. Технология КЭЧ. Значение использования быстрозамороженной продукции в ОП. Особенность процесса производства охлажденной и замороженной продукции, факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Качество охлажденной и быстрозамороженной продукции. Стиль «Фьюжен». Современные требования к украшению блюд. Оформление и украшение блюд.	**2**	**2**
		2	**2**
	Консультация по МДК 02.01	**2**	**2**
	Итоговое занятие по МДК 02.01	**2**	**2**
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			**-**
Консультация по курсовой работе			**8**
Консультация			**2**
МДК 02.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА			
РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ			
Тема 2.1.	**Содержание**	**Уровень освоения**	***8***

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ	Заправочные супы. Требования к качеству и хранению супов	**2**	**2**
	Прозрачные супы и гарниры к ним. Требования к качеству и хранению супов	**2**	**2**
	Супы-пюре. Требования к качеству и хранению супов	**2**	**2**
	Национальные супы. Требования к качеству и хранению супов	**2**	**2**
	Практические занятия		**10**
	Решение производственных задач по расчету выхода заправочных супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода прозрачных супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода супов-пюре, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода национальных супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода национальных супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
ТЕМА 2.2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***14***
	Современный взгляд на приготовление соусов и кулинарное использование. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	**2**	**2**
	Соусы на мясном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Соусы на рыбном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Соусы на грибном бульоне. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Соусы молочные. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Соусы сметанные. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Соусы яично-масляные. Требования к качеству и хранению соусов.	**2**	**2**
	Практические занятия		***2***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	Консультация по написанию практического раздела курсовой работы		**2**
Тема 2.3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***10***
	Блюда из овощей и грибов	**2**	**2**
	Блюда из круп	**2**	**2**
	Блюда из бобовых	**2**	**2**
	Блюда из макаронных изделий	**2**	**2**
	Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	**2**	**2**
	Практические занятия		***6***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей и грибов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**

	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из круп, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из бобовых и макаронных изделий, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД.		**2**
Тема 2.4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА И СЫРА	**Содержание**	**Уровень освоения**	***4***
	Блюда из яиц	**2**	**2**
	Блюда из творога и сыра	**2**	**2**
	Практические занятия		***4***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из яиц, творога, сыра, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из творога, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	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.		**2**
Тема 2.5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***10***
	Блюда из отварной, припущенной	**2,3**	**2**
	Блюда из тушеной рыбы	**2,3**	**2**
	Блюда из жареной рыбы	**2,3**	**2**
	Блюда из запеченной рыбы	**2,3**	**2**
	Блюда из морепродуктов	**2,3**	**2**
	Практические занятия		***6***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из рыбы с костным скелетом, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из рыбы с костно-хрящевым скелетом, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из морепродуктов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
Тема 2.6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА	**Содержание**	**Уровень освоения**	***12***
	Блюда из отварного и припущенного мяса	**2,3**	**2**
	Блюда из жареного мяса	**2,3**	**2**
	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов	**2,3**	**2**
	Блюда из запеченного мяса	**2,3**	**2**
	Блюда из рубленого мяса	**2,3**	**2**
	Блюда из мяса диких животных	**2,3**	**2**
	Практические занятия		***2***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из мяса, количества сырья. Составление технологических карт.		**2**

	Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		
	Консультация по курсовой работе		**2**
	Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного 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		
Тема 2.7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ, КРОЛИКА	**Содержание**	**Уровень освоения**	***8***
	Блюда из отварной и припущенной птицы и дичи	**2**	**2**
	Блюда из тушеной птицы и дичи	**2.3**	**2**
	Блюда из жареной и запеченной птицы и дичи	**2.3**	**2**
	Блюда из кролика	**2.3**	**2**
	Практические занятия		***4***
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из птицы, пернатой дичи, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
	Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из кролика, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую. Разработка рецептур фирменных блюд, составления НТД		**2**
Тема 2.8 ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	**Содержание**	**Уровень освоения**	***2***
	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд, гарниров и кулинарной продукции в функциональных емкостях и герметизированных мягких полимерных пакетах. Разогревание и реализация охлажденной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции	**2.3**	**2**
	Консультация по курсовой работе		**2**
	Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников, презентаций	**2**	**2**
	Защита курсовой работы	**3**	**2**
	Лабораторные занятия	***3***	***24***
	1.Тема «Приготовление сложных горячих блюд из овощей, птицы, горячих соусов, супов»	**3**	**6**
	2. Тема «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы сложного ассортимента»	**3**	**6**
	3. Тема «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента»	**3**	**6**
	4. Тема «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента»	**3**	**6**
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			**22**
Консультация по курсовой работе			**8**
Консультация по МДК 02.02			**8**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. 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. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. 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. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного 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. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.	

28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы **Виды работ:**	***22***
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	**2**
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	**2**
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	**2**
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	**2**
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	**2**
Провести практические прораб*о*тки	**2**
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	**2**
Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	**2**
Разработка компьютерной презентации	**2**
Составление заключения, обоснование выводов по работе.	**2**
Составление списка использованной литературы и других источников информации.	**2**
Производственная практика (по профилю специальности) **по ПМ. 02** **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	**120**

11. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 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. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 23. 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. 24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 25. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 26. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 28. 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.). 29. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**120**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

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

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: О*борудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей;

гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

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).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

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

20. Сборник 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 технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. 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, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

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

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

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

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

34. Производственное обучение по 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 для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

Дополнительные источники:

5. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
6. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
8. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
9. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
10. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
11. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
12. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. 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/

3.3. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

Реализация адаптированной рабочей образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой

образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ ПРЕДПРИЯТИЙ			
ПК 2.1.-2.8.	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлениюгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы храненияготовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад		Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара		

	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ			
ПК 2.1.-2.8	Знания: − ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность

	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,

	взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей 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 супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности,доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия:		

	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.3.

к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 199

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 207

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 218

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 222

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить общие компетенции:

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

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:

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.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действие	*Умения*	*Знания*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- **оценить наличие ресурсов**; - **составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; **-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов**, материалов	**-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; **-санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП** (HACCP)); **-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; **-организация работ по приготовлению** холодных
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	**распределять задания между подчиненными** в соответствии с их квалификацией; **- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации** производственного инвентаря и технологического оборудования;	

		- **разъяснять ответственность** за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - д**емонстрировать приемы рационального размещения** оборудования на рабочем месте повара	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; **--методы контроля качества сырья. продуктов**, качества выполнения работ подчиненными;
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- **контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте** оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; **-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; - **контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - **контролировать соблюдение правил техники безопасности**, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - **контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - **контролировать процесс упаковки, хранения**, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; **-последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены**; **-правила безопасного хранения** и применения чистящих, **моющих и дезинфицирующих средств**; **-правила утилизации отходов**; **-виды, назначение упаковочных материалов**, **- способы хранения** пищевых продуктов; **-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых

			холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-условия, сроки, способы хранения** готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; **-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; **-правила оформления заявок на склад**
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с	Психология коллектива Психология личности Основы проектной

	решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ОК01-11	**Контроль за подготовкой основных продуктов** и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	**- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; **- контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; **- сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; **-осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; **-использовать региональное сырье, продукты** для	– **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; **-характеристика региональных видов сырья**, продуктов; – **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов **-пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; **- варианты подбора пряностей и приправ**;

		приготовления холодной кулинарной продукции	**- ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; **- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; **- температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **- способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	**-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; **- организовывать приготовление, готовить** холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 холодной кулинарной продукции; **- определять степень готовности, доводить до вкуса** холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; **- оценивать качество** органолептическим способом;	

		- **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
ОК 01-11	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	профессиональной деятельность		
ОК 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика
				Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия на производстве, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5		6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	**32**	**14**	16	-	6	-	36
ПК 3.2.-3.7 ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	150	**146**	**16**	70		4		54
ПК 3.1-3.7. ОК 01-11	Производственная практика	90							90
	Всего:	**278**	**178**	**30**	**86**	*	**10**	*	**90**

** Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

---

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

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

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, закусок сложного ассортимента**			***32***
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			***32***
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1 Цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ03. Нормативная документация, действующая в индустрии питания и ее использование. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	***2***	***12***
	2. Виды и способы оперативного контроля; их характеристика. Методы контроля персонала, санитарно-технического состояния производственных цехов, оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря.		
	3. Характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности, взаимозаменяемость сырья при приготовлении холодных блюд, закусок.		
	4. Принципы организации хранения сырья, полуфабрикатов при приготовлении холодных блюд и закусок. Товарное соседство.		
	5. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. Заполнение документов: требования на склад, накладной на отпуск продуктов со склада.		
	6. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Характеристика методов обработки сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ	***Содержание***	***Уровень освоения***	***18***

по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. 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.	***2***	***2***
	2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. 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		***14***
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		***2***
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Правила по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		*2*
	Практическое занятие 3. Составление образцов актов при обработке сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008. Порядок составления актов при обработке сырья. Выполнение технологических расчетов.		*2*
	Практическое занятие 4. Составление образцов актов при обработке сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008. Порядок составления актов при обработке сырья. Выполнение технологических расчетов.		*2*
	Практическое занятие 5. Составление образцов технико-технологических карт в соответствии ГОСТ Р 53105-2008. Порядок проведения бракеража готовой холодной продукции (последовательность действий).		*2*
	Практическое занятие 6. Разработка производственной программы холодного цеха. Расчет сырья по составленной производственной программе.		*2*
	Практическое занятие 7. Составление сводной сырьевой ведомости, требований на получение продуктов и составление заданий бригадирам поваров.		*2*
	Дифференцированный зачет		***2***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***150***
МДК 03.02.01 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***42***
МДК 03.02.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***24***
МДК 03.02.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***80***
Тема 2.1. Приготовление,	***Содержание***	***Уровень***	***8***

хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента		***освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов. 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***	
	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. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	4.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***	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	Основные продукты, применяемые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции и их подготовка. Общие принципы оформления холодных блюд и закусок.	***2***	
	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции. Технология проведения бракеража.	***2***	
	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.	***2***	***16***
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей и салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	***2***	

	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.	***2***	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Практическое занятие. 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***	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	***12***
	1. 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***	
	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 тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.);	***2***	
	3. Приготовление 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.	***2***	
	4. 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***	
	5. 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	***2***	

	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).		
	6. ***Практическое занятие .*** 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***	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. 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 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.	***2***	
	2. 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.	***2***	
	3. 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). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***2***	
	4. 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).	***2***	

	5. 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.	***2***	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	***16***
	1. 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.	***2***	
	2. 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.	***2***	
	3. 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***	
	4. 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.	***2***	
	5. 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.	***2***	
	6. 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).	***2***	

	7. 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).	***2***	
	8. ***Практическое занятие.*** 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 продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	***2***	
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 и 2. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***10***
МДК03.02.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***Тематика лабораторных работ на производстве***		**86**
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	***Лабораторное занятие на производстве №1*** Приготовление и отпуск канапе для фуршета и легких закусок (канапе (с овощами), помидоры, фаршированные крабовым салатом и начинкой), паштетов.		6
	Лабораторное занятие на производстве№2 Приготовление закусочных бутербродов (из сыра, на деревянных палочках, из овощей, рыбных продуктов, мясопродуктов по меню предприятия		6

	Лабораторное занятие на производстве№3 Приготовление легких и сложных закусок из яиц, сыра, овощей, из слоеного теста, в тарталетках по меню предприятия	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	***Лабораторное занятие на производстве №4*** Приготовление и отпуск оригинальных салатов, холодных сложных блюд из сыра и яиц: яичные рулеты с начинкой из грибов	6
	Лабораторное занятие на производстве №5 Приготовление сложных, оригинальных салатов по меню предприятия	6
	Лабораторное занятие на производстве №6 Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра	6
Тема3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	***Лабораторное занятие на производстве №7*** Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбопродуктов по меню предприятия	6
	Лабораторное занятие на производстве №8 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбопродуктов по меню предприятия	6
	Лабораторное занятие на производстве №9 Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из рыбы, морепродуктов: тартар из лосося и креветок с соусом винегрет; закусочная рыба	6
Тема4. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов	***Лабораторное занятие на производстве №10*** Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из мяса и мясопродуктов: медальоны из свинины с зеленой розочкой на крутонах, рулет из свинины	6
	Лабораторное занятие на производстве № 11 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов по меню предприятия	6
	Лабораторное занятие на производстве №12 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов по меню предприятия	6
	Лабораторное занятие на производстве №13 Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из птицы: фаршированное куриное филе, рулет из куриной печени	4
	Лабораторное занятие на производстве №14 Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из птицы по меню предприятия	6
	Итоговое занятие по изучению МДК03.02.03 Проверка самостоятельных и домашних работ с отчетами по лабораторным занятиям.	*4*
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 21. 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. 22. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		***90 (15 дней по 6 часов)***

23. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 24. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 25. 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. 26. 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. 27. 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. 28. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 29. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 30. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 31. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 32. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 33. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 35. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 36. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 37. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 38. 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). 39. 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. 40. 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	

21. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 23. 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. 24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 25. 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. 26. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 28. 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.). 29. 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	
Всего	***254***

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.
Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана
Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:
-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:
Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:
весоизмерительное оборудование:
весы настольные; электронные;
холодильное оборудование:
шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки;
охлаждаемый прилавок-витрина; льдогениратор;
механическое оборудование:
блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер;
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;
тепловое оборудование:
плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;
оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;
оборудование для мытья посуды:
машина посудомоечная;
вспомогательное оборудование:
стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски
расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;
-весы настольные;
-цветные разделочные доски;
-ножи поварской тройки;
-щипцы универсальные;
-лопатки;
-веселки;
-венчики;
-ложки;
-сифон;
-шумовка;
-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
-гастроемкости;
-кастрюли;
-сотейники;
-сковороды;
-сита;
-сита конусообразные;
-пистолет коптильный SMOKINGGUN

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

При организации рабочего места обучающейся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации адаптированной рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные источники (печатные):

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).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. 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.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник 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. 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, 2013. – 464 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

13. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
14. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. 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/

3.4. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

Реализация адаптированной рабочей образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			
ПК 3.1.-2.7.	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль:*** ***Демонстрационный экзамен***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, …..* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента* *ПК 3.2*	**Знания**: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок .		
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок 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 соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента* *ПК 3.3*	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	ассортимента.		
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента 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 салатов 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	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление салатов сложного ассортимента. Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента.		

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента ПК 3.4.*	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, …..* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей*

	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 канапе, холодных 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	*процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного*	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75%*

сырья сложного ассортимента ПК 3.5.	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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	*(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответо*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям*

	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 из рыбы, нерыбного водного сырья 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	***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 2.5. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного*	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение,	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.*

ассортимента *ПК 3.6* *ПК 3.7*	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 из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	*(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, 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,	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, …..* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность*

	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 из мяса, домашней птицы, дичи 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	*практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	236
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	238
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	244
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	248

.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1.Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля – является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **общие компетенции**

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

профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

	и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля 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

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**							**Производственная практика**
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента					**Сам. работа студента**	**Консультации**	
			Всего, часов в т.ч	**в т.ч. аудит.,**часов	**в т.ч лабораторно практические в колледже**	**в т.ч практические занятия** часов в колледже	**лабораторные занятия,** часов на производстве	**Всего,** часов	**в т.ч. консультации,** часов	**Всего,** часов
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 4.1.-4.6 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** 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	**38**	32	20	-	12	-	6	-	-
ПК 4.1- 4.6 ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая	**122**	118	30	20	-	88	4		-
ПК 4.1. - ПК 4.6. ОК 01-11	Производственная практика	**90**								**90**
	Экзамен	**6**								
	Всего:	**256**	150	50	20	12	88	10	-	90

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**38**	2,3
МДК 04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**38**	
Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении десертов	**Содержание**		**10**	
	1.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Назначение и технологической линии при приготовлении десертов в холодном, кондитерском или десертном цехах. Организация рабочих мест. Характеристика и принцип действия технологического оборудования согласно ТБ и требованиям СанПин. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря при приготовлении десертов	2	
	Практические занятия			
	1.	Составление производственной программы цеха по приготовлению десертов.	2	
	2.	Расчет сырья согласно составленной производственной программы. Составление технологических карт.	2	
	3.	Составление ТК.Составление сводной сырьевой ведомости.	2	
	4.	Составление сводной продуктовой ведомости с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	
Тема 1.2 Подготовка сырья для приготовления десертов	**Содержание**		**4**	2,3
	1.	Полуфабрикаты для приготовления сладких блюд: плоды, ягоды (свежие, быстрозамороженные, сушеные), сиропы, фруктово-ягодные пюре, для приготовления салатов и десертов. Требования к качеству, условия, сроки и режимы хранения. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.	**2**	
	2.	Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фурцелларана, агароида).Характеристика и использование пищевых кислот (лимонной, молочной, винно-каменной, фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов(сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.	**2**	
Тема 1.3 Начинки, соусы и глазури	**Содержание**		**8**	2,3
	1.	Сладкие соусы кули и сиропы промышленного производства, используемые при приготовлении десертов. Фруктовые начинки компоте, конфи технология приготовления. Требования к качеству,	2	

		режимы хранения и реализации.		
	2.	Покрытие поверхности изделий. Велюр. Помадка. Глазурь. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2	
	3.	Отделочные полуфабрикаты. Желе и мармелад.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Разработка рецептур отделочных полуфабрикатов, составление НТД.		
Тема 1.4 Технология приготовления различных видов теста для десертов	Содержание		**6**	2,3
	1.	Приготовление десертов с различными видами теста. Воздушное тесто. Основные техники приготовления меренги – французская, швейцарская, итальянская.	2	
	2.	Приготовление бисквитного, заварного и песочного теста различными способами.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Составление технологических карт на сложные фирменные десерты. Расчет пищевой энергетической ценности десертов.		
Тема 1.5 Приготовление десертов из шоколада	Содержание		**4**	2
	1.	Техника работы с шоколадом. Темперирование шоколада. Приготовление декора из шоколада	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Изготовление трафаретов для выполнения декора из шоколада.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным работам (заполнение ТК)		**6**	
	Примерная тематика домашних заданий Составление алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные и горячие десертов. Разработка технологических карт на сложные холодные и горячие десерты.			
Примерная тематика домашних заданий Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий.				
Раздел ПМ 2. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая				2,3
МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая			**34**	
Тема 2.1 Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе	**Содержание**		**6**	
	1.	История появления кофе. Выращивание, производство кофе. Классификация факторов влияющих на формирования вкусовых особенностей кофе: по методу обработки; по сорту кофе; по стране произрастания; по высоте произрастания; по степени обжарки; методу приготовления. Обжарка кофейного зерна. Оборудование, методы обжарки, процесс обжарки.	2	
	2.	Приготовление напитков на основе кофе на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Технология приготовления эспрессо, американо, лунго. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка.	2	2

		Технология приготовления эспрессо, американо, лунго.		
	3.	Приготовление напитков на основе кофе с добавлением молока. Требования к молоку для взбивания. Техника взбивания молока. Технология приготовления капучино, латте, флетвайт. Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе. Латте-арт. Техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг, смешанная, трафаретная, 3D.	2	
Тема 2.2 Приготовление напитков на основе кофе альтернативным способом заваривания	**Содержание**		**2**	
	4.	Понятие альтернативного заваривания кофе. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для альтернативного заваривания. Технология заваривания методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс». Технология заваривания методом «Аэропресс», «Френч-пресс». Профессия каптестер. Понятие каппинга. Оборудование и инвентарь. Процедура проведения каппинга.	2	
Тема 2.3. Приготовление горячих напитков на основе	**Содержание**		**2**	
	5.	История появления чая. Классификация чая: по стране произрастания; по степени ферментации; по чайным добавкам., по виду чайного листа. Профессия титестер. Способы заваривания чая. Посуда для заваривания чая. Технология проведения дегустации чая. Проведение чайной церемонии. Травяные чаи.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным работам (заполнение ТК)		**4**	
	Примерная тематика домашних заданий Составление алгоритма приготовления сложных холодных и горячих напитков. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные и горячие напитки. Разработка технологических карт на сложные холодные и горячие напитки.			
МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая			**20**	3
	Лабораторно практическое занятие в колледже № 1		4	
	1.	Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Приготовление эспрессо, американо, лунго.		
	Лабораторно практическое занятие в колледже № 2		4	
	2.	Приготовление капучино, латте, флет вайт. Латте-Арт		
	Лабораторно практическое занятие в колледже № 3		4	
	3.	Альтернативное заваривание кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс», «Аэропресс», «Френч-пресс».		
	Лабораторно практическое занятие в колледже № 4		4	
	4.	Проведение кппинга. Заполнение Оценочного бланка. Работа с колесом вкусов		
	Лабораторно практическое занятие в колледже № 5		4	
	5.	Проведение дегустации чая.		
МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая			**88**	
Тема 2.1. Приготовление	**Лабораторно практическое занятие на производстве № 1**		6	

горячих и холодных напитков на кофемашине	1.	Ознакомление с предприятием. Организация рабочего места для приготовления напитков на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе.		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №2		6	
	2.	Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №3		12	2,3
	3.	Отработка технологии приготовления эспрессо, американо, лунго		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №4			
	4.	Отработка приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. Отработка. техники взбивания молока	6	
	Лабораторно практическое занятие на производстве №5		12	
	5.	Отработка технологии приготовления капучино, латте, флетвайт		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №6		6	
	6.	Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски.		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №7		6	
		Приготовление холодных коктейлей на основе кофе.		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №8		6	
	7	6. Латте-арт. Отработка техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №9		6	
	8	Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс».		
Тема 2.2 Альтернативное заваривание кофе	**Лабораторно практическое занятие на производстве №10**		6	
	9.	Отработка технологии заваривания методом «Аэропресс», «Френч-пресс».		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №11		6	
	10. Отработка процедуры проведения каппинга			
	Лабораторно практическое занятие на производстве №12		6	
	11	Отработка способов заваривания чая.		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №13		4	
	12. Проведение чайной церемонии			
Производственная практика **Виды работ-** **1.** Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка **2.** Отработка технологии приготовления эспрессо. **3.** Отработка технологии приготовления американо, лунго 4. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. 5. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока: капучино 6. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока: латте, флетвайт 7. Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, кофе по-венски, айриш-кофе 8. Приготовление напитков с нанесением рисунков молочной пеной методом : питчинг, этчинг 9. Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», 10. Отработка технологии заваривания кофе методом «Кемекс», «Калита»			**90**	

11. Отработка технологии заваривания методом «Аэропресс», «OctoStorm» 12. Отработка технологии заваривания кофе методом «Френч-пресс», «Американ-пресс». 13. Выполнение процедуры проведения каппинга кофе 14. Выполнение процедуры заваривания чая разными способами 15. Проведение чайной церемонии		
Квалификационный экзамен	**6**	
Всего	**256**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Аудитории: Техническое оснащение и охрана труда в П.О.О., Менеджмент и управление персоналом, Организация обслуживания в организациях общественного питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Учебная мастерская кондитерское дело оснащено технологическим оборудованием и инвентарем в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- весоизмерительное оборудование:
- весы настольные электронные;
- холодильное оборудование:
- шкаф холодильный; шкаф интенсивной заморозки;
- механическое оборудование:
- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); планетарный миксер.

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; микроволновая печь.

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые).
- набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; сотейники,

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

В мастерской кондитерское дело оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная мастерская ресторанного сервиса оснащена технологическим оборудованием и инвентарем в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- столовый текстиль: скатерти, салфетки;
- кофемашина Simonelli;
- кофемолка;
- льдогенератор;
- шкаф холодильный;
- стойка барная.

- столы прямоугольные
- столы круглые
- столы квадратные
- барная стойка
- часы настенные
- барный органайзер
- джигер
- миксер
- мерный стакан
- совок для льда
- мельница для льда
- Ice bucket / Ведерко для льда
- шипцы для льда
- барные коврик
- доска разделочная
- барный поднос
- шейкер классический
- шейкер Бостон
- смесительный стакан
- стрейнер
- мадлер
- барная ложка
- пинцет барный
- нарзанник
- сквизер
- нож барный
- рокс (олд фешенд)
- хайбол
- харикейн
- бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
- гейзеры
- миска стеклянная
- кофемолка - электрическая
- темпер
- поднос официанта
- кувшин
- пара для эспрессо (чашка с блюдцем)
- пара для капучино (чашка с блюдцем)
- бокал Irish
- ложка для эспрессо
- кофейная ложка
- сахарница
- питчер (разных объемов)
- разделочная доска
- металлический поднос
- нож для фруктов (см ТО компетенции)
- бокал для шампанского
- бокал для красного вина
- бокал для белого вина
- минаж (соль/перец)
- пара чайная (чашка с блюдцем)
- бокал для коньяка (снифтер)
- тарелка пирожковая

- тарелка основная
- тарелка закусочная
- тарелка десертная
- тарелка глубокая
- тарелка «Шляпа»
- салфетница
- соусники
- розетки
- ручник
- тележка сервировочная
- скатерти
- салфетки льняные
- приборы столовые (нож, вилка, ложка)
- приборы закусочные (нож, вилка)
- приборы рыбные (нож, вилка)
- приборы десертные (нож, вилка, ложка)
- приборы стейковые (нож, вилка)

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации адаптированной рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные источники:

1. Ладнова О.Л., Корячкина С.Я. «Организация обслуживания в общественном питании»: учебное пособие для СПО, Ростов на Дону Феникс – 2023г.
2. Самулевич И.А. «Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания»: учебное пособие для СПО, Ростов на Дону Феникс – 2023г.
3. Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева.- Изд.4-е,стер.-Ростов н/Д: Феникс,2017.
4. Васюкова А.Т., под ред., Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник СПО КноРус 2023;
5. БутейкисН.Г., «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., Академия – 2016.Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 318 с.
6. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.htm

7. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
8. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47692.html

Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.- 771с.

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

3. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
4. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. М.: Дашков и К, 2010.
2. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от LeCordonBleu - М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2016г.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация адаптированной рабочей программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с

направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 4.1.-4.6.	***Знания:*** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания,	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.		
	Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: – разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации		

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроль хранения и расхода продуктов.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
ПК 4.1-4.6	**Знания**: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.		
	Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: – разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации		

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроль хранения и расхода продуктов.		
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.			

Приложение 1.5.
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**255**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**263**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**269**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**281**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ 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 адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Пекарь».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить общие компетенции:

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

и вид 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» 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 различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении.

ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделывать полуфабрикаты из мороженного теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки.

ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.

Дескрипторы (действия) сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия	***Умения***	***Знания***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			

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 различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении. ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделывать полуфабрикаты из мороженного теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки. ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.6. Осуществлять приготовление,	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - Контролировать ротацию продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря	-распределить задания м в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональногй организации рабочих мест;	
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	

творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару. ОК 01-11		- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки хлебопекарного сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении. ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделывать полуфабрикаты из мороженного теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки. ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление,		рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продукты.	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, крнтролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.		продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. В**ладеть техниками, контролировать применение техник,** приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации**. Соблюдать санитарно-гигиенические требования т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по	

		безопасности, соблюдением режимов хранения. Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7. Содействовать	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план 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

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					**Практика**
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента				**Самостоятельная работа студента**	**Производственная**
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные занятия,** часов		**в т.ч., практические занятия,** часов	**Всего,** часов	
				в учебной лаборатории	на предприятиях питания			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1- 5.10 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**32**	**32**			16	-	-
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**200**	**194**	72	72	20	6	-
ПК 5.1- 5.10 ОК 01-11	**Производственная практика** (по профилю специальности**)**	**90**						**90**
	Квалификационный экзамен	**12**						
	Всего:	**334**						**334**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**	
МДК 05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**	
Тема 1.1. *Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*	**Содержание**		2	**2**
	1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.		
	2	ПРОФ Стандарт Кондитер, Пекарь. Нормативно-технологическая документация	**2**	**2**
	3	Организация производства и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**	**2**
	4	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (организация рабочих мест, организация труда).	**2**	**2**
	5	Характеристика основного сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**2**	**2**
	6	Характеристика дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**2**	**2**
	7	Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое. Разрыхление дрожжевого теста	**2**	**2**
	8	Функциональные хлебобулочные кондитерские изделия.	**2**	**2**
	9	Санитарно-гигиенические требования. Контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий.	**2**	**2**
		Практическое занятие. Виды,, назначение технологического оборудования и правила эксплуатации.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие. Подготовка сырья для приготовления изделий.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие. Подготовка сырья для приготовления изделий.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	**2**	**2,3**
		Практическое занятие Итоговое занятие. Расчет стоимости готовых мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	**2**	**2,3**
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного			**194**	

ассортимента				
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**194**	
	Содержание			
Тема 2.1. *Приготовление и подготовка к реализации хлебных изделий.*	1.	Технология приготовления различных видов хлебного теста: теста из различных видов муки, безопарное и на опаре. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации.	2	**2**
	2.	Технология приготовления различных видов хлебного теста: на дрожжах, закваске и полуфабрикатах, с наполнителями, пресного теста для отделки. Закваски. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации.	2	**2**
	3.	Способы формования хлебных изделий из различных видов теста, температурные режимы выпечки. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации. Дефекты хлеба.	2	**2**
	4.	**Практические занятия.** *Расчет сырья и составление производственных рецептур.*	2	**2,3**
	5.	**Практические занятия.** *Расчет количества муки и воды для приготовления изделий.*	2	**2,3**
	6.	**Лабораторное занятие1.** *Приготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества.*	6	**3**
	7.	***Лабораторное занятие 2.*** Приготовление хлебобулочных изделий из различных видов муки. Оценка качества.	6	**3**
	8.	***Лабораторное занятие 3.*** Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.	6	**3**
	9.	***Лабораторное занятие 4.*** Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.	6	**3**
	10.	**Лабораторная работа на производстве 1**	6	**3**
	11.	**Лабораторная работа на производстве 2**	6	**3**
	12.	**Лабораторная работа на производстве 3**	6	**3**
	13.	**Лабораторная работа на производстве 4**	6	**3**
Тема 2.2. *Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба*	**Содержание**			
	1.	Ассортимент. Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Основные определения. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сдобного теста: безопарного и на опаре.	2	**2**
	2.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Праздничный хлеб, караваи. Ассортимент, технология приготовления, режимы и сроки хранения и реализации.	2	**2**
	3.	Сложные сдобные х/б изделия: - праздничные пироги: открытые, полуоткрытые, закрытые; -фигурные пироги, рыбники. Ассортимент, технология приготовления, режимы и сроки хранения и реализации	2	**2**
	4.	Приготовление калачей, куличей пасхальных, куличей особых. Приготовление дрожжевых кексов.	2	**2**
	5.	**Практические занятия.** *Расчет сырья для приготовления хлебных и хлебобулочных изделий, заполнение технологических карт*	2	**2,3**
	6.	**Практические занятия.** *Расчет сырья для приготовления хлебных и хлебобулочных изделий, заполнение технологических карт*	2	**2,3**

	7.	**Практические занятия.** *Расчет упека, припека и выхода готовых изделий.*	2	**2,3**
	8.	**Лабораторное занятие 5.** *Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.*	6	**3**
	9.	**Лабораторное занятие 6.** *Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.*	6	**3**
	10.	**Лабораторная работа на производстве 5**	6	**3**
	11.	**Лабораторная работа на производстве 6**	6	**3**
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*	**Содержание**			
	1	Изделия из слоёного теста. Технология приготовления слоеного пресного и дрожжевого теста. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации.	2	**2**
	2.	Технология приготовления теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья.	2	**2**
	3.	Приготовление галет и крекеров. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.	2	**2**
	4.	Приготовление пряничных изделий. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.	2	**2**
	5.	Приготовление кексов и ромовых баб. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.	2	**2**
	6.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой , крошкой, помадой.	2	**2**
	7.	***Практические занятия*** Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	**2,3**
	8.	***Практические занятия*** Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	**2,3**
	9.	***Практические занятия*** Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	**2,3**
	10.	**Лабораторное занятие 7.** *Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества*	6	**3**
	11.	**Лабораторное занятие 8.** *Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества*	6	**3**
	12.	***Лабораторная работа на производстве 7.***	6	**3**
	13.	***Лабораторная работа на производстве 8***	6	**3**
Тема 2.4 *Приготовление национальных хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.*	**Содержание**			
	1.	Рецептуры, технология приготовления национальных хлебных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2	**2**
	2.	***Практические занятия*** Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении национальных хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	**2,3**
	3.	***Лабораторное занятие 9.*** Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества	6	**3**
	4.	***Лабораторное занятие 10.*** Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества	6	**3**
	5.	***Лабораторная работа на производстве 9.***	6	**3**

	6.	***Лабораторная работа на производстве 10.***	6	**3**
Тема 2.5 *Укладка и упаковка готовой продукции.*	**Содержание**			
	1.	Расфасовка, упаковка, маркировка и укладка, хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.	2	**2**
	2.	***Лабораторное занятие 11.*** Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества	6	**3**
	3.	***Лабораторное занятие 12.*** Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества	6	**3**
	4.	***Лабораторная работа на производстве 11.***	6	**3**
	5.	***Лабораторная работа на производстве 12.***	6	**3**
	6.	***Практические занятия*** Подведение итогов.	2	**2,3**
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ05. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**6**	**3**
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 1. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов хлебных изделий» 2. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов хлебобулочных изделий и праздничного хлеба» 3. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов мучных кондитерских изделий»				**3**
Производственная практика **Виды работ–отработать (приобрести практический опыт)** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 30. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 31. 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. 32. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 33. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий,			**90**	**3**

рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 34. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 35. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 36. 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.). 37. 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		
Квалификационный экзамен	**12**	
Всего:	**334**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 АОП СПО.

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

Адаптированная программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской по компетенции «Хлебопечение»

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм	Кол-во
1	Колонна MIWE (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара, Шкаф расстоечный)	Многофункциональная комби-печь на расстойке на 10 направляющих, на роликах 108 мм. Управление Touch Control Комплектация: 1) Вытяжной козырек с вентилятором. 2) Конвекционная печь с программным управлением 3) Подовая печь с программным управлением 4) Расстойная камера на 12 направляющих (2х6) с программным управлением .Общая мощность печи: 17,2 кВт ,Предохранители: (3х32А) ,Общая высота печи: 2101 мм/ ,1) Вытяжной козырёк с вытяжным вентилятором Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х190х400 мм, 2) Конвекционная печь - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения. – инжекторная система; - функция ½ , половинная загрузка печи Пекарные камеры: Количество противней: 6. Размер противней, мм: 600х400. Общая площадь выпечки: 1,44 м2. Теплозащита: Двойное теплозащитное стекло. Электроподключение: 400/230В, 3/N/PE Предохранители: 3 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 9,3 кВт Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х850х870 мм, 3) Подовая печь - программное управление FP 8 , память на 99 программ, 5 циклов для каждой выпечки; - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения – парогенератор -электронный счётчик воды (гарантирует неизменное качество и кол-во пароувлажнения из года в год); -блок предохранителей, - 3 уровня мощности печи для экономии энергии и отложенного старта и	шт	1

		быстрого нагрева. Пекарные камеры: Количество пекарных камер - 1 шт. Площадь пода пекарной камеры 0,24 м2 Пекарная камера (ШхГ) - 600х400 мм. Высота пекарных камер – 170мм. Подводимая мощность к поду – 4,3 кВт (3х16А) Габаритные размеры (Ш/Г/В) - 900х810х390 мм, 4) Расстойная камера: На 12 направляющих (2х6) 600х400 Климатическое прибор – парогенератор; Программное управление FP3 Стеклянные дверцы Предохранители: 1 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 2,2 кВт , Габаритный размеры (ШхГхВ): 900х810х543 мм , Ролики 108 мм. В комплекте противни: Противень алюминиевый 600х400 без перфорации-8 штук; Противень алюминиевый 600х400 перфорированный -8 штук;		
2	Водоумягчитель	Характеристики: Объем 12 л, Объем катионовой смолы 8,4 л, Ресурс 1680 л. Рекомендуемый максимальный расход воды: 1000 л/ч, Количество поваренной соли, необходимое для регенерации: 1,5 кг. Температуры воды: от 8 до 25 °С, Давление: от 1 до 8 bar, Максимальная допустимая жесткость воды: 90of (900 мг/л CaCO3) Габариты 190х225х500 мм, Вес 9,5 кг,	шт	1
3	Противень алюминевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий	шт	8
4	Противень алюминиевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: алюминий	шт	8
5	Стол производственный разделочный	Полностью из нержавеющей стали размер 1220х600х850, без борта, одна сплошная нержавеющая полка, марка стали AISI 430	шт	3
6	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241х192мм, мембранная клавиатура	шт	1
7	Плита индукционная	Основные характеристики - установка настольная, количество конфорок 1, размер конфорок 280х280 мм, конфорка индукционная, напряжение 220 В, мощность 3.5 кВт, ширина 350 мм, глубина 450 мм, высота 150 мм, вес (без упаковки) 6 кг, регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов), конфорка с 2 вентиляторами, защита от перегрева, таймер отключения (от 1 до 180 минут), мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт, температура нагрева: от 60 до 240 °С, диаметр нагрева: от 260 до 280 мм, макмимальная нагрузка на конфорку: 40 кг	шт	1
8	Планетарный миксер	Объем дежи 5 л, Механизм поднятия головы подъемная траверса, Число скоростей вариатор (плавная регулировка).Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин., Вращение дежи, Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм,Вес (без упаковки) 18 кг,Вес (с упаковкой) 23 кг,Цвет белый, Планетарный миксер предназначен для замеса различного теста,	шт	1

		взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости: скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением. комплектация: Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, Крюк из нержавеющей стали, Лопатка из нержавеющей стали, Венчик из нержавеющей стали		
9	Машина тестомесильная	Двухскоростная. Обьем дежи 20 л, Загрузка теста 10 кг, Кол-во скоростей 2 скорости, Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса, Напряжение 220 В, Мощность 1.1 кВт, Ширина 400 мм, Глубина 675 мм, Высота 825 мм Вес (без упаковки) 100 кг, Скорость вращения дежи 10 / 20 об/мин. Скорость вращения насадки 110 / 180 об/мин.	шт	1
10	Холодильный шкаф	Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 500 л, Исполнение двери глухая, Напряжение 220 В, Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч, Ширина 697 мм, Глубина 695 мм, Высота 2028 мм, Вес (без упаковки) 96 кг, Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата, Терморегулятор: электронный блок, Верхнее расположение агрегата, Хладагент: R134a, Жидкокристаллический дисплей, Клапан Шредера, Распашной тип двери, Возможность изменения стороны открывания дверей, Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию, Внутренняя подсветка, Регулировка ножек по высоте, Замок, Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри	шт	1
11	Стол с моечной ванной	Полностью нержавеющий марка стали AISI 430, с вваренной Ванной моечной цельнотянутой, размер 1050х600х850, каркас нержавеющая труба	шт	1
12	Смеситель для холодной и горячей воды	Смеситель двухвинтельный для подачи холодной и горячей воды. Покрытие хром. Излив поворотный.	шт	1
13	Шпилька (стеллаж) передвижной	Материал полностью нержавеющая сталь марки AISI 430, каркас нержавеющая труба 25*25 мм, под противень 600х400, 18 уровней на колесах, 4 колеса, 2 колеса с тормозом, размер 460х610х1850	шт	2
14	Презентационный стол	размер в разложенном виде 860х860х740 тип складывания - книжка	шт	1
15	Ковёр диэлектрический	500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая	шт	2

16	Стеллаж стационарный	Полностью из нержавеющий 5 полок 600х500х1800, 4-е стойки, 5 нержавеющих полок, стойки нержавеющий уголок 25х25мм, марка стали AISI 430	шт	1
17	Пластиковые контейнеры для теста	15 литров Безцветный. Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт.	2
18	Пластиковый контейнеры для теста (ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 9л 400х335х85мм (бесцветный) Материал:полипропилен	шт	2
19	Пластиковый контейнеры для теста (Ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 5 литров имеет габариты (ГхШхВ) : 330х190х120 мм.Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	4
20	Контейнер для муки	из пищевого пластика, 40 литровБокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	1
21	Контейнер для муки(ящик универсальный) 22л	S 22л (бесцветный)Цвет Белый, Ширина 29 см, Глубина 27 см, Высота 38 см, Объём 22 л, Рисунок - Нет, Крышка - Да, Материал - Пищевой Пластик, С ручкой - Нет, Колёса/ролики - Нет	шт	1
22	Контейнер для муки (ящик универсальный) 9л	Контейнер вместимостью9л 400х335х85мм (бесцветный), с крышкой, материал пищевой пластик	шт	1
23	Миска	1л, Миска диаметром 15 см. Объемом 1000 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
24	Миска	0,6л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
25	Контейнер мусорный 30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	шт	1
26	Нож универсальный	160мм Назначение: универсальный. Материал лезвия: сталь. Материал рукоятки: дерево, пластик Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, рукоятка покрыта пластиком.	шт	1
27	Поднос столовый 450х355 с ручками	Поднос столовый, размер 450х355 мм, с ручками, цвет вишневый.	шт.	6
28	Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая), Доска разделочная	профессиональный, материал полипропилен с хорошей жесткостью и отличной ударопрочностью, размер 600х400х18 мм , можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	1

	600х400х18 мм полипропилен, цвет в ассортименте 6шт			
29	Скребок	Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм. Трапецевидный скребок из твердой пищевой пластмассы.	шт	2
30	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом, материал - замшевые	пара	1
31	Миска	5 л из пищевого полипропилена.	шт.	2
32	Миска	3,2 л из пищевого полипропилена	шт	3
33	Сотейник с крышкой для индукционных плит	2 литра, нержавеющая сталь, тройное дно, толщина дна 6,5 мм, материал ручки нержавеющая сталь, форма круглая, можно мыть в посудомоечной машине, можно испольлвать в духовке, диаметр не менее 160 мм, высота не менее 100мм.	шт	1
34	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь. Обьем 20 мл.	шт	2
35	Совки для сыпучих продуктов	Для сыпучих продуктов . Объем: 360 гр. Вес: 90 гр Материал: пищевой алюминий	шт	3
36	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28см ручка металл. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие	шт	1
37	Терка	4-х сторонняя металлическая, нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Ручка металлическая.	шт.	1
38	Контейнер с крышкой	2л., Контейнер для продуктов квадр. 2,1 л размер 19*19*9см, прозрачный пластик	шт.	4
40	Лопатка силиконовая	Силиконовая лопатка, ручка металлическая, материал нержавеющая сталь, размер 24х7х4,5см,	шт.	2
41	Сито	большое, материал сито нержавеющая сталь, полусферой, диаметр 250 мм с деревянной ручкой, можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	2
42	Ножницы	Ножницы поварские 215/80 мм	шт.	1
43	Скалка деревянная бук	с вращающейся ручкой, длина 45см	шт.	1
44	Кисть пекарская	Кисть кондитерская 50 мм, натуральная щетина, материал ручки-дерево	шт.	2
45	Венчик	большой, материал нержавеющая сталь, 400мм, длина ручки 155 мм, 12 спиц.	шт.	1
46	Набор для уборки муки	Набор для уборки совок + щетка.	шт	1

47	Кружка мерная	Два литра. Кувшин мерный, 2400 мл с крышкой. Пластиковый, материал корпуса и ручки - пластик, цвет прозрачный, нанесена мерная шкала, кувшин оснащен носиком для удобгого слива	шт	1
48	Валик с шипами	Размер валика: 120 мм Материал ручки: пластик	шт	1
49	Нож для надрезки теста "Сетка"	Нож для надрезки теста "Сетка" (ширина - 115 мм, шаг 6,5 мм, 18 ножей)	шт	1
50	Этикет-пистолет	Этикет-пистолет 7+1 разрядов, прямая лента; L=22, B=12мм Производственный артикул MX-5500. Цвет не важен	шт	1
51	Нож-ролик для теста, с ровными краями	Одинарный ролик для нарезки теста. Материал – нержавеющая сталь	шт	1
52	Кисточки силиконовые	Кисточка из силикона с ручкой (силиконовой или металлической или пластиковой или их сочетание)	шт	1
53	Кондитерский шпатель	Скребок из нержавеющей стали, ручка из прочного пластика	шт	1
54	Силиконовые формы (кекс)	Силиконовая форма для одновременной выпечки 6 (шести) изделий "Кекс". Материал пищевой силикон. Температурный диапазон от – 40°С до +230°С. Приблизительные размеры формы: ширина -18см, длина - 30см, высота - 4 см; Приблизительные размеры ячейки: 7 см по верху, 4 см дно	шт	1
55	Пульвилизатор	Ручной опрыскиватель представляет собой колбу с прикручивающимся пульверизатором. Материал: ударопрочный пластик	шт	1
56	Лопата для пиццы с короткой ручкой	Рабочая часть выполнена из алюминия, ручка - из дерева или металла.	шт	1
57	Сетка для пиццы	Изделие имеет круглую форму и перфорацию. Сетка выполнена из алюминия.	шт	1
58	Противень антипригарный для выпечки булочек для гамбургеров	Противень для гамбургеров, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8 мм. 8 или 12 ячеек	шт	1
59	Противень антипригарный для выпечки булочек для хот догов	Противень для хо догов, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8мм. 8 или 12 ячеек	шт	1

60	Формы для тостового хлеба (прямоугольные)	Скользящая крышка позволяет проверить состояние поднятия теста и предотвратить его чрезмерное увеличение в объеме. Изделие и крышка выполнена из металла.	шт	1
61	Формы хлебопекарные Л6	Форма прямоугольная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
62	Формы хлебопекарные Л7 (овальные)	Форма овальная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
63	Лезвие (нож/резак) для насечек на хлебе	Нож пекарский со сменным лезвием для нанесения надрезов на тесте. Материал: пластик, сталь или их сочетание.	шт	1
64	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: круг	шт	1
65	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 750-800 гр; Форма: круг	шт	1
66	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 300-400 гр; Форма: овал	шт	1
67	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: овал	шт	1

68	Льняной холст для расстойки теста	Используется для расстойки теста для багетов, булочек, чабатты и др. Кусок ткани, плотность 375 гр/м2	шт	1
Расходные материалы				
1	Пергамент силиконизированный	листы 600*400	шт	15
2	Скатерть для презентационного стола	белая бумажная	шт	1
3	Перчатки латексныеодноразовые	Размер S;M;L	пара	5
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	2
5	Губка для мытья посуды	Губка поролоновая с мягким слоем абразива	шт	3
6	Полотенца х/б	"Вафельное"	шт	2
7	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	500 мл	шт	5
8	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	300 мл	шт	5
9	Контейнеры Мистерия	1000 мл	шт	3
10	Стаканы одноразовые	200 мл	шт	10
11	Пакеты для мусора	30 л	шт	4
12	Пакеты для мусора	60 л	шт	4
13	Дезинфицирующее средство	"Лайна"	шт	1
14	Стрейч-пленка для ручной упаковки	10 мкм	шт	1
15	Вода питьевая	Бутыль 19 л негазированная	шт	1
16	Моющие средства	1л	шт	1
Оборудование, инструменты и мебель				
1	Бумага для принтера	А4 SvetoCopy 500 листов	шт	1
2	Ручка шариковая	неавтоматическая	шт	1
3	Степлер	Механический	шт	1
4	Чашки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
5	Ложки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
6	Стаканы одноразовые пластиковые	200мл.	шт	10

7	Салфетки бумажные	1х100	уп	1
8	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	уп	1
9	Пакеты для мусора	30 л	шт	2
10	Планшет для бумаги А4	пластиковый	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА МАСТЕРСКОЙ				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Часы настенные	Электронные настенные с большим циферблатом. Материал пластик, стекло.	шт	2
2	Набор первой медицинской помощи	Напалечник, бинт, вата, жаропонижающие, болеутоляющие	шт	1
3	Шкаф морозильный	Температурный режим -18°С, динамическая система охлаждения, глухая металическая дверь, автоматическая оттайка испарителя, электронный блок управления, верхнее расположение агрегата, внутренння подсветка, замок, объем 500л, цвет белый, размер полки 595х455мм, размер 697х695х2028мм	шт	2
4	Льдогенератор	Производительность от кг/сутки: 15, Тип охлаждения: воздушное, Форма льда: пальчиковый лед, Накопитель льда (бункер): есть, Тип водоснабжения: заливного типа	шт	1
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный, цикл охлаждения 90 минут, температурный режим заморозки от +50 до -18 °С, объем 800л., количество уровней 20, тип уровней-гастроемкость GN1/1, противень 600/400 мм. Напряжение 220В. Потребляемая мощность 2,5 кВт., корус из нержавеющей стали, марки AISI 304, толщиной 1мм., герметичный компрессор Danfoss, термощуп с подогревом, электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температу, автоматическая оттайка испарителями. оснащение регулируемыми по высоте ножками. вес 240кг, габаритные размеры 850х1080х220мм.	шт	1
6	Огнетушитель порошковый	Порошковый. Огнетушащая способность 2,8 м². Рабочее давление 1,6 Мпа	шт	2
7	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241х192мм, мембранная клавиатура	шт	2

8	Стол производственный разделочный	Полностью нержавеющая сталь размер не менее 1220х600х850 с бортом, марка стали AISI 430, одна сплошная полка, регулируемые по высоте ножки. Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 сечением 0,8 мм .	шт	2
9	Кулер для воды	Пластиковый (горячая/холодная вода)	шт	1
10	Машина для раскатки слоеного теста	Тестораскаточная машина диаметр валков 60мм, корпус окрашенный металл, наличие лотка для муки, длина рабочей поверхности 1000мм, ширина рабочей поверхности 500мм, максимальный зазор между валками 35мм. Напряжение 380В, мощность 0,55кВт, размеры 920х2070х700мм	шт	1 на 3
11	сплит-система канального типа	Тип системы –канальный Производитель –TCL. Внутренний блок -TTB48HWA. Внешний блок - TOU48HSA .Площадь помещения, м2 -140. Инвертор –нет. Режим работы-Холод/тепло. Электропитание, В/Ф/Гц -380-400/3/50. Мощность охлаждения, кВт -14,0. Теплопроизводительность, кВт -14,65. Потребляемая мощность охлажд., кВт - 4,56. Потребляемая мощность обогр., кВт -4,45. Класс энергоэффективности –А .Хладагент - R410A. Уровень шума внутреннего блока (сред.), дБ(А) -44. Уровень шума наружного блока (сред.), дБ(А) -60. Рабочий ток при охлаждении, А -9,3. Рабочий ток при обогреве, А-8,6. Пусковой ток, А - 66,0 .Максимальный ток, А -12,8. Расход воздуха, м³/ч -1750. Расход воздуха (наружный блок), м³/ч - 6300. Размер внутреннего блока без упаковки (ДхВхГ), мм -1200х300х800. Размер наружного блока без упаковки (ДхВхГ), мм -940х1250х340. Энергоэффективность при охлаждении, кВт -3,07. Энергоэффективность при обогреве, кВт 3,30. Рабочие температуры при охлаждении,°С -0 ~ +43. Рабочие температуры при нагреве,°С -7 ~ +24 Пульт дистанционного управления проводной, в комплекте	шт	1
12	Ковёр диэлектрический	ПожТехАльянс, 500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая	шт	2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс] - М. : Академия, 2018. - 240 с.
3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.
4.Бутейкис Н.Г. ЖуковаА.А..Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Академия. 2005.
5.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва. 2001.
6. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С.Ершов.-СПб.
7.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.
1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева.-Изд.4-е,стер.-Ростов н/Д: Феникс,2017.
2. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.
3. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 c. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.htm
4. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 c. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
5. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 230 c. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47692.html

Законодательные и нормативные документы:

Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.
16. Национальный стандарт РФ Мука пшеничная- Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003 (дата обращения 01.11..2019).
17. Национальный стандарт РФ Соль пищевая Общие технические условия – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200159300 (дата обращения 01.11.2019).
18. Межгосударственный стандарт Сахар белый Технические условия – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200123909(дата обращения 01.11.2019).
19. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные Технические условия – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731- 2011 (дата обращения 01.11.2019).

Дополнительные источники

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
5. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.
7.Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. —287c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4165.html
8.Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 220 c. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47462.html

Электронные ресурсы:

1. Круассаны в домашних условиях. Режим доступа: https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html (дата обращения 01.11.2019).
2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение».
3. Плетёные изделия из теста. Режим доступа: https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640 (дата обращения 01.11.2019).
4. Плетёные изделия. Режим доступа: https://1001fermer.ru/retsepty/krasivye-formy-bulochek-iz-drozhzhevogo-testa-kak-zavorachivat-plyushki.html (дата обращения 01.11.2019).
5. Страна рецептов Кулинария. Режим доступа: https://recepty-kulinariya.ru/index.php/vypechka/688-kruassany-s-nachinkoj (дата обращения 01.11.2019).

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

5. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
6. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1.-5.10.	***Знания:*** Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); Требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение, правила применения	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота

	и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах	МДК в виде: -письменных ответов, -тестирования.	ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: Оценивать наличие, количество и качество ресурсов Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом) Организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов Распределять задания м в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	- Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность

		Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1- 5.10	**Знания**: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

	добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ответов
	Умения: Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

	Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. В**ладеть техниками, контролировать применение техник,** приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации**. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость, Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Владеть профессиональной терминологией; Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.6.
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 289

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 292

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 302

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ) 306

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1.Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
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. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
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
знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания;

	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента				Самостоятельная работа студента	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, часов		в т.ч., практические занятия, часов	Всего, часов	
				в учебной лаборатории	на предприятиях питания			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1 **Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**	**110**	**110**	**22**	50		**2**	-
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**154**	**154**	20	64		4	-
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	**Производственная практика** (по профилю специальности**)**	**60**						**60**
	Квалификационный экзамен	**12**						**12**
	Всего:	**336**	**266**	44	114		**6**	**268**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**60**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**6**
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	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**
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	**2**
	Тематика практических занятий	**2**
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	**2**
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**6**
	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.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	**2**
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Тематика практических занятий	**2**
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	**2**
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	**2**
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Тематика практических занятий	**4**
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	**4**
Тема 1.4. Управление персоналом	**Содержание**	**10**
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала,	**2**

в организациях питания	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 деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. 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.	
	4. 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**
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	**6**
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	**2**
	2. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	**4**
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**4**
	1.Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в 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	**2**

	продукции общественного питания	
	2.Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	3.Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	**2**
	1. Планирование производственного задания (программы) 2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда 3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	**2**
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**8**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	**2**
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	**2**
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	**4**
	1. Расчет производственной мощности 2. Расчет товарооборота 3. Расчет производительности труда	**2**
	4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	**2**

	5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников 6. Оформление документов: дневного заборного листа Разработка нормативно-технологической документации	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**2**
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	Тематика практических занятий	**2**
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	**2**
Итого теории 44 (лпр 22)		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела.	**4**

12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**28**
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**14**
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	**2**
	Тематика практических занятий	**12**
	2. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; -вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	**2**
	3. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	**2**
	4.Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	**2**
	5.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	**2**

	6.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**
	7.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Орга нолептическая 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**
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	**14**
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	**2**
	2.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	**2**
	Тематика учебных занятий-практические занятия	**10**
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	**4**
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	**4**
	3.Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	**2**
	Итого теории 28 (лпр 22)	**28**
	Лабораторно-практические занятия на производстве 19 дней	**114**
	1.Изучение организационно-правовой структуры предприятия	**6**
	2 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.	**6**
	3 Расчет основных производственных показателей.	**6**
	4 Координация с другими подразделениями, службами.	**6**
	5 Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.	**6**
	6 Контроль хранения запасов. Обеспечение сохранности запасов.	**6**
	7 Проведение инвентаризации запасов.	**6**
	8 Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.	**6**
	9 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**6**

	10 Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню	**6**
	11 Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню	**6**
	12 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**6**
	13 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции	**6**
	14 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
	15 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
	16 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
	17 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
	18 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
	19 Заполнение нормативно-технической документации предприятия: накладные, заказ сырья, ТТК	**6**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		**2**
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая по модулю 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.		60

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. 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.	
Всего	**268**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и : доской учебной, рабочим местом преподавателя, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Для реализации адаптированной рабочей программы профессионального модуля предусмотрены особые условия для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению, а именно:

3.3. - рабочее место обучающегося занимает первые столы, чтобы было лучше видно доску, педагога и отвечающих одногруппников;

3.4. -с рабочего места открывается прямой доступ к информации, расположенной на доске, информационных стендах и плакатах.

3.5. Рабочее место слабовидящего обучающегося содержит технические средства доступа к информации:

3.6. тифлотехнические устройства, позволяющие увеличивать, изменять контрастность и цвет (программы увеличения изображения на экране компьютера, автономные видео увеличители) визуальной информации:

3.7. - программное обеспечение, установленное на ноутбук или ПК:

3.8. - программа увеличения изображения на экран (Magic);

3.9. - цифровой планшет, обеспечивающий связь и интерактивной доской в классе (при наличии), с компьютером педагога;

3.10. - ручной и стационарный видео увеличитель (Topaz, Onix).

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

Информационное обеспечение реализации программы

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

Для реализации адаптированной рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.10.1. Печатные издания:

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

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

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

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

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

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

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

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

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

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

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с

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

36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

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

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
2. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
3. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
4. http://www.creative-chef.ru/

5. http://www.gastromag.ru/
6. http://www.horeca.ru/
7. http://novikovgroup.ru/
8. http://www.cafemumu.ru/
9. http:// www. Management-Portal.ru
10. http:// www. Economi.gov.ru
11. http:// www. Minfin.ru
12. http://www.aup.ru/books/m21/
13. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

3.2.3. Дополнительные источники:

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

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

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2. 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	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных	

	планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	практикам
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

подготовленности.		
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.7.
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 313

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 317

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 334

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 340

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности (ВПД), а именно: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)» и соответствующие ему общие компетенции и ПК:

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.10.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.12.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Выполнять задания в соответствии с заказами, планом работы. Организовывать и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями. Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Контролировать процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, напитков. Соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Планировать профессиональную деятельность.
Уметь	Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; Контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;

	Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; Контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции. Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции. Организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; Обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; Определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; Оценивать качество органолептическим способом Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; Требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Организацию работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; Важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения

	качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции; Последовательность выполнения технологических операций; Современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; Возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; Правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, Способы хранения пищевых продуктов; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента; Правила оформления заявок на склад.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «16675 Повар»

Коды профес-сиональ-ных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Производствен-ная, часов
			всего, часов	в том числе, часов:			
				лабораторные работы	практические занятия	всего, часов	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
ПК 7.1. - 7.12 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** Организация и ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции	***208***	***122***	***72 ЛПР на производстве***	*14*	***8***	***78***
ПК 7.1. - 712. ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Организация и ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	***136***	***88***	***48 ЛПР на производстве***	*12*	***6***	***42***
	Консультации	***2***					
	Квалификационный экзамен	***6***					
ПК 7.1.-7.12. ОК 01-11	Производственная практика	***120***					***120***
	Итого	***358***	***210***	*120*	*26*	***14***	***120***

2.2. Содержание профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
Раздел модуля 1.Организация и ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий				
Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства кулинарной продукции	**Содержание**		**2**	
	1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии «повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требования к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Основные понятия, используемые в технологии приготовления кулинарной продукции Основные этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, краткая характеристика (подготовка к технологическому процессу, производство, завершение работы).Технологические принципы. Краткие сведения о нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания. Термические способы обработки Требования к организации хранения готовой кулинарной продукции	**2**	**2**
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления супов	**Содержание**		**6**	
	1.	Значение супов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп супов и составных частей. Бульоны и отвары: ассортимент, технология приготовление (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный, грибной) Заправочные супы. Правила варки заправочных супов Щи: ассортимент, технология приготовление, оформление и отпуск Борщи: ассортимент, технология приготовление, оформление и отпуск	**2**	**2**
	2.	Рассольники: ассортимент, технология приготовление, оформление и отпуск Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями (ассортимент, технология приготовление), оформление и отпуск. Супы молочные: ассортимент, технология приготовление, оформление и отпуск.	**2**	**2**
	3.	Супы холодные, сладкие и национальные: ассортимент, технология приготовление, оформление и отпуск Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении супов	**2**	**2**

		Организация рабочего места повара по приготовлению супов.		
		Лабораторно-практические занятия		
	4.	**Лабораторная работа 1 (на производстве).**Тема «Приготовление щей»	**6**	**3**
	5.	**Лабораторное занятие 2 (на производстве)** Тема «Приготовление борщей.	**6**	**3**
	6.	**Лабораторное занятие 3 (на производстве).**Тема «Приготовление рассольников, супов с крупами и макаронными изделиями».	**6**	**3**
	7.	**Практическое занятие 1.** Приготовление супов(заправочных супов, холодных, молочных, сладких) Расчет сырья для приготовления бульонов,супов с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	**2**	**3**
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления соусов	**Содержание**		**4**	
	1.	Значение соусов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп соусов и составных частей. Полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, пассеровки. Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного красного соуса и его производных, их использование. Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного белого соуса и его производных, их использование. Технологический процесс приготовления рыбных соусов: основного белого рыбного соуса и его производных, их использование. Ассортимент и особенности приготовления. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения.	**2**	**2**
	3.	Технологический процесс приготовления соусов грибных. Технологический процесс приготовления соусов сметанных, молочных, яично-масляных, соусов на уксусе. Технологический процесс приготовления соусов яично-масляных, соусов на уксусе. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Технологический процесс приготовления холодных соусов: грибных, масляных смесей, соуса майонез и его производных, заправок. Ассортимент, использование. Отличительные особенности приготовления. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении соусов. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.	**2**	**2**
	Лабораторно-практические занятия			
	4.	**Практическое занятие 2.** Приготовление соусов Расчет сырья для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций соусов из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, %	**2**	**3**

		отходов. Составление ТК.		
	5.	**Лабораторное занятие 4(на производстве).**Тема «Приготовление мясных и рыбных соусов».	**6**	**3**
	6.	**Лабораторное занятие 5(на производстве).**Тема «Приготовление соусов грибных, сметанных, молочных, яично-масляных, соусов на уксусе».	**6**	**3**
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	**Содержание**		**2**	
	1.	Значение блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп и составных частей. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов. Режимы реализации и хранения. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Изделия из каш.Режимы реализации и хранения	**2**	**2**
Тема 1.5. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем	**Содержание**		**2**	
	1.	Значение блюд из яиц, творога и сыра, мучных блюд из теста в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления блюд из яиц, творога и сыра. Ассортимент и особенности приготовления. Требования к качеству, режимы реализации и хранения. Технологический процесс приготовления мучных блюда и кулинарных изделий, мучных блюд из теста с фаршем. Приготовление фаршей и начинок.	**2**	**2**
	Лабораторно-практические занятия			
	3.	**Практическое занятие 3.** Тема «Приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем» Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, мучных блюд из теста, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	**2**	**3**
	4.	**Лабораторное занятие 6 (на производстве)** Приготовление блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем	**6**	**3**
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом.	**Содержание**		**4**	
	1.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	**2**	**2**
	2.	Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.Требования к качеству блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Режимы	**2**	**2**

		реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы.		
	Лабораторно - практические занятия			
	3.	**Практическое занятие 4** Тема **«**Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом». Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы с костным скелетом (разных размеров, видов) Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	**2**	**3**
	4.	**Лабораторное занятие 7 (на производстве)** Приготовление блюд из рыбы.	**6**	**3**
	5.	**Лабораторное занятие 8 (на производстве)**	**6**	**3**
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления блюд из мяса домашних животных, домашней птицы	**Содержание**		**6**	
	1.	Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, субпродуктов, домашних животных, кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, субпродуктов. Режимы реализации и хранения.	**2**	**2**
	2.	Технология приготовления блюд из жареного (основным способом), запеченного мяса, субпродуктов домашних животных, кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд. Режимы реализации и хранения	**2**	**2**
	3.	Технология приготовления блюд отварной, припущенной, тушеной домашней птицы. Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), запеченной домашней птицы Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд Режимы реализации и хранения	**2**	**2**
	Лабораторно- практические занятия			
	4.	**Практическое занятие 5 Тема «**Приготовление блюд из мяса домашних животных, блюд из домашней птицы». Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд мяса домашних животных, домашней птицы, кролика. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса домашних животных, домашней птицы, кролика с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований - накладных. Организация рабочего места повара.	**2**	**3**
	5.	**Лабораторное занятие 9 (на производстве)** Приготовление блюд из мяса домашних животных.	**6**	**3**
	6.	**Лабораторное занятие 10 (на производстве)** Приготовление блюд из домашней птицы.	**6**	**3**

Тема 1.8 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание**		**6**	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека (химический состав, назначение) Классификация холодных блюд и закусок, характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам. Приготовление рыбного и мясного желе.	**2**	**2**
	2.	Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Ассортимент, особенности приготовления. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Отличительные особенности. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из овощей и грибов, яиц. Технология приготовления, оформления, отпуска.	**2**	**2**
	3.	Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюда и закусок из рыбы, мяса, птицы. Процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража. Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.	**2**	**2**
	Лабораторно- практические занятия			
	4.	**Практическое занятие 6 Тема «**Приготовление холодных блюд и закусок» Подбор посуды, оборудования и инвентаря ; выбор режимов хранения готовых холодных блюд в зависимости от способа реализации. Расчет сырья для приготовления холодных блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	**2**	**3**
	5	**Лабораторное занятие 11 (на производстве)** Приготовление холодных блюд и закусок	**6**	**3**
Тема 1.9 Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков	**Содержание**		**4**	
	1.	Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска киселей, желе, взбитых сливок (сметаны). Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Отличительные особенности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: запеканки, блинчики, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	**2**	**2**

		Технологический процесс приготовления и отпуска. Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению сладких блюд с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.		
	2.	Назначение напитков. Классификация. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Прохладительные напитки и безалкогольные коктейли. Характеристика. Ассортимент. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству напитков. Режимы хранения и реализации.	**2**	**2**
	Лабораторно- практические занятия			
	5.	**Практическое занятие 7** Приготовление сладких блюд и напитков Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению напитков с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения. Расчет сырья для приготовления сладких блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	**2**	**3**
	6.	**Лабораторно-практическое занятие 12 (на производстве)** Приготовление сладких блюд и напитков	**6**	**3**
Самостоятельная работа при изучении раздела 1,2. ПМ07. 1.Изучить квалификационной характеристики профессии «повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требования к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). 2.Подготовить компьютерную презентацию на тему: - «Приготовление простых и основных блюд из традиционных видов овощей, плодов, грибов». -«Приготовление блюд из зернового сырья»,«Приготовление блюд из яиц, творога» - «Приготовление супов», «Приготовление компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов» - «Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом» - «Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных, птицы», «Приготовление блюд из мяса домашних животных и птицы». - « Приготовление бутербродов и салатов» - «Приготовление холодных сладких блюд», - «Приготовление горячих сладких блюд»,. - «Приготовление холодных и горячих напитков»		**8**	
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 1.Выучить правила личной гигиены повара. 2.Составить схему технологического процесса приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (по заданию преподавателя). 3. Составить схему технологического процесса приготовления блюд из жареных, запеченных овощей (по заданию преподавателя). 4.Составить технологическую карту на овощное (грибное) блюдо (по заданию преподавателя). 5.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления блюд из зернового сырья (по заданию			

преподавателя). 6.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления блюд из яиц и творога (по заданию преподавателя). 7.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления мучных блюд и изделий из теста с фаршем (по заданию преподавателя). 8. Составить таблицу «Ассортимент и краткая характеристика заправочных супов, способы подачи» 9. Составить технологические схемы заправочных супов (по заданию преподавателя). 10. Составить кроссворд на тему «Супы» 11. Составить алгоритм приготовления молочных, холодных, сладких супов (по заданию преподавателя). 12. Составить технологические схемы приготовления соусов (по заданию преподавателя). 13.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 14.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 15.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 16.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса, из рубленой массы мясопродуктов, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 17. Составить технологические карты на холодные блюда и закуски из разных видов сырья (по заданию преподавателя). 18.Составить схемы технологического процесса приготовления холодных блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (заливные) (по заданию преподавателя). 21.Составить схемы технологического процесса приготовления садких блюд. 20.Составить схемы технологического процесса приготовления холодных и горячих напитков.		
Производственная практика **Виды работ** – **отработать** последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, предназначенных для последующего использования. – **отработать** последовательность и правила выполнения действий для приготовления супов и соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении супов и соусов, предназначенных для последующего использования. – **отработать** последовательность и правила выполнения действий приготовлению и блюд из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать гарниры, соуса, оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из рыбы с костным скелетом, предназначенных для последующего использования. – **отработать** последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд из мяса и птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из мяса и птицы, предназначенных для последующего использования. – **отработать** последовательность и правила выполнения действий для приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной	**78**	

режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, предназначенных для последующего использования. - **отработать** последовательность и правила выполнения действий для приготовления сладких блюд и напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для последующего использования.				
Раздел модуля 2. **Организация и ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания**				
Тема 2.1. Виды, основные понятия и требования к организации функционального питания	Содержание		**2**	
	1.	1.Виды функционального питания (лечебное, профилактическое, санаторное, при промышленных предприятиях, в дошкольных образовательных учреждениях, в общеобразовательных школах, учебных заведениях). 2. Основные понятия в функциональном питании (режим питания, рацион, рациональное питание, сбалансированное питание, усвояемость пищи, пищевая ценность, безопасность, типы щажения, диета и др.). 3. Нормативная документация, действующая в индустрии функционального питания и ее использование (ГОСТ Р, Сан ПиН, сборники технических нормативов, ХАССП). 3. Рекомендуемые типы предприятий с организацией функционального питания и требования к их содержанию. 4. Организация технологического процесса и техническое оснащение работ по приему сырья, продуктов, хранению, подготовке к приготовлению, производству и подготовки к хранению и реализации готовой кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов и готовой кулинарной продукции функционального питания. 5. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой кулинарной продукции функционального питания. 6. Требования к персоналу предприятий с организацией функционального питания (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, профессиональная подготовка, образование и др.).	**2**	**2**
Тема 2.2. Основные компоненты пищи и их значение в функциональном питании	**Содержание**		**2**	
	1.	Физиологические основы питания: белки, углеводы, липиды, их роль в функциональном питании, энергетический баланс, витамины, обмен воды и солей. Значение важнейших пищевых продуктов в функциональном питании человека, их пищевая ценность: - молоко и молочные продукты; - яйца; - мясо и мясные продукты: - рыба и продукты моря; - овощи, плоды, ягоды; - хлеб, крупы и макаронные изделия; - сахаристые продукты и их заменители;	**2**	**2**

		- жиры; - вкусовые продукты (чай, кофе, дрожжи, поваренная соль, специи, пряности). Усвояемость пищевых продуктов. Физиологические рекомендации при организации функционального питания. Режимы питания. Рекомендации по составлению рациона питания в функциональном питании человека (установление физиологических потребностей организма в питательных веществах; составление пищевого рациона в функциональном питании)		
Тема 2.3. Основы организации лечебно - профилактического, санаторного питания	**Содержание**		**2**	**2**
	1.	Биохимические основы лечебно - профилактического, санаторного питания. Принципы лечебно – профилактического, санаторного питания. Режим питания (общий, в санаториях, в больницах, ночных профилакториях). Виды щажений, их характеристика. Номерная система лечебного питания Структура номерной диеты: показания к применению, целевое назначение, химический состав и энергетическая ценность, продуктовый набор, основные способы приготовления, перечень противопоказанных продуктов и блюд, режим питания и их характеристика.	**2**	
Тема 2.4. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для различных диет	**Содержание**		**8**	**2**
	1.	Основные принципы лечебного питания при язвенных заболеваниях. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №1 и № 2 Ассортимент и примерные виды меню.	**2**	
	2.	**Практическое занятие № 8** Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях желудка и язвенных заболеваниях. Расчет сырья для приготовления блюд по диетам с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	**2**	**3**
	3.	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях кишечника Особенности технологии приготовления блюд для диеты №3 и № 4 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при заболеваниях печени, желчных путей и панкреатите. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №5 и № 6 Ассортимент и примерные виды меню.	**2**	**2**
	4.	**Практическое занятие № 9** Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях поджелудочной железы, печени, желчных путей. Расчет сырья для приготовления блюд по диете №3, №4, №5, № 6 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	**2**	**3**
	5.	**Лабораторное занятие 13 (на производстве)**	**6**	**3**
	6.	**Лабораторное занятие 14 (на производстве)**	**6**	**3**

	7.	Основные принципы лечебного питания при заболевании почек. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №7 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при ожирении Особенности технологии приготовления блюд для диеты №8 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при сахарном диабете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 9 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при сердечно- сосудистой недостаточности и ревматизме. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 10 Ассортимент и примерные виды меню.	**2**	**2**
	8.	**Практическое занятие № 10** Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при сердечно- сосудистой недостаточности и ревматизме, при заболевании почек Расчет сырья для приготовления блюд по диете №7, № 8, № 9, №10 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	**2**	**3**
	9.	Основные принципы лечебного питания при атеросклерозе и гипертонической болезни. Особенности технологии приготовления блюд для (овощной, магниевой, калиевой) диет. Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при общей диете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №15. Ассортимент и примерные виды меню.	**2**	**3**
	10.	**Практическое занятие № 11** Составление цикличного меню (на 10 дней) с расчетом пищевой и энергетической ценности по лечебным диетам. Расчет сырья по меню для приготовления блюд по диете. Составление требований накладных на получение продуктов со склада.	**2**	**3**
	11.	**Лабораторное занятие 15 (на производстве)**	**6**	**3**
	12.	**Лабораторное занятие 16 (на производстве)**	**6**	**3**
Тема 2.5. Организация	**Содержание**		**2**	

рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.	1.	Характеристика структуры производства при организации лечебно - профилактического, санаторного питания. Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания при больницах, санаториях, профилакториях. Характеристика рабочих мест. Организация рабочих мест производственных цехов предприятий питания при больницах, санаториях, профилакториях. Микроклимат на производстве и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Техническое оснащение производственных цехов. Требования к размещению оборудования в предприятиях питания в больницах, санаториях, профилакториях. Требования к эксплуатации оборудования, соблюдению технике безопасности, к производственному разделочному инвентарю пищеблоков. Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов.	**2**	
Тема 2.6. Основы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях	**Содержание**		**2**	**2**
	1.	Рекомендации по организации питания в дошкольных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.4.1.1249-03 п.2.10. Основные принципы составления детского рациона. Физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (3-7лет). Организация рационального питания в ДОУ с различным временным пребыванием детей Требования по составлению меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций для детей). Витаминизация, ее значение и порядок проведения. Продукты, запрещающие в питании детей в ДОУ. Требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуску и хранению готовой кулинарной продукции. Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ДОУ (технологический процесс и точки контроля). Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию детей в ДОУ.	**2**	
Тема 2.7. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных	**Содержание**		**4**	**2**
	1.	Технология приготовления холодных закусок для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления блюд для завтраков и ужинов в питании детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления.	**2**	

учреждений		Требования к качеству холодных блюд, блюд для завтраков и ужинов, режимам отпуска и хранения. Технология приготовления супов, соусов для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству супов, соусов. Режимы отпуска и хранения. Технология приготовления вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Рекомендации по подбору гарниров, соусов Требования к качеству вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы, режимам отпуска и хранения.		
	2.	Технология приготовления сладких блюд и напитков, блюд для полдников для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления праздничных блюд для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству сладких блюд и напитков, блюд для полдников, праздничных блюд. Режимы отпуска и хранения.	**2**	**2**
	3.	**Практическое занятие № 12** Составление 3-х дневного меню для детей в возрасте 3-7лет методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности. Составление 3-х дневного меню для детей по нормам потребления в возрасте 3-7лет с различным временем пребывания. Расчет сырья на заданное количество порций с учетом кондиции и взаимозаменяемости некоторых продуктов. Составление требований-накладных на получение продуктов со склада	**2**	**3**
	4.	**Лабораторное занятие 17 (на производстве)**	**6**	**3**
	5.	**Лабораторное занятие 18 (на производстве)**	**6**	**3**
Тема 2.8. Основы организации питания в школьных образовательных учреждениях	**Содержание**		**2**	
	1.	Рекомендации по организации питания в школьных учреждениях в соответствии с Методическими указаниями от 26.12.1986г №315. Основные принципы организации рационального питания учащихся. Физиологические нормы суточной потребности детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии (6-17лет). Организация рационального питания в ОУ с различным временным пребыванием детей и подростков в соответствии с СанПиН 2.4.2. 1178-02. Требования по составлению меню для детей и подростков.	**2**	**2**

		(нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций). Ассортимент основных продуктов и требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуску и хранению готовой кулинарной продукции. Витаминизация, ее значение и порядок проведения. Продукты, не рекомендуемые в питании детей и подростков в ОУ. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию в ОУ. Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ОУ (технологический процесс и точки контроля).		
Тема 2.9. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений	**Содержание**		**4**	**2**
	1.	Технология приготовления холодных блюд и закусок в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления супов в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству холодных блюд, супов, режимам отпуска и хранения. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству блюд из овощей и гарниров, режимам отпуска и хранения, соусов в питании детей и подростков в ОУ.	**2**	
	2	Технология приготовления блюд из яиц и творога в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога, режимам отпуска и хранения. Технология приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Правила подбора гарниров и соусов. Требования к качеству блюд , режимам отпуска и хранения. Технология приготовления сладких блюд, мучных блюд, изделий, напитков в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, режимам отпуска и хранении.	**2**	

	3	**Практическое занятие № 13** Составление 5-х дневного меню для детей в возрасте 6-10 лет в летне-осенний период методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности.	**2**	**3**
	4	**Лабораторное занятие 19 (на производстве)**	**6**	**3**
	5	**Лабораторное занятие 20 (на производстве)**	**6**	**3**
Самостоятельная работа при изучении раздела 3, 4 ПМ07. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Составление меню по различным диетам (по заданию преподавателя) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в производственных цехах предприятий питания. Изучение требований к организации труда в производственных цехах предприятий питания в соответствии СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя. Изучение требований к организации питания в школьных образовательных учреждениях, в соответствии с Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в образовательных школах от 26.12.1986г №315 (конспект п.2).		**6**	**3**
Примерная тематика домашних заданий Составление алгоритма приготовления блюд по диетам (по заданию преподавателя). Составление меню по диетам на 1 день с учетом пищевой и энергетической ценности (по заданию преподавателя). Составление компьютерной презентаций по освоению ПК3 (приготовление блюд и организация диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах). Составление алгоритма приготовления блюд для детей (по заданию преподавателя). Составление меню на 5дней для детей 7-14 лет с разным временным пребыванием (и в разные смены) в ШОУ (по заданию преподавателя). Составление компьютерной презентации по освоению ПК 4 (приготовление блюд и организация детского и подросткового в ШОУ).			
Производственная практика **Виды работ – отработать** последовательность и правила выполнения действий при приготовлении кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Уметь организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции для диетического питания, обеспечивать и контролировать правильный температурный и временной режимы приготовления, подаче и хранении кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах.			**42**	**3**
Консультации 2 часа ***Производственная практика (***по профилю специальности***) по ПМ. 07*** ***Виды работ:*** 38. Организация проведения всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности. 39. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). 40. Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).				

41. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. 42. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации функционального питания – базы практики. 43. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 44. Выполнение задания по приему сырья, продуктов в складские помещения предприятия, работа с поставщиками, анализ качества и количества поставляемого сырья, продуктов, полуфабрикатов, соответствия сопровождаемых документов, поданных заявок с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 45. Выполнение задания по выбору способов и режимов и хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, подбору и расчету складского оборудования, отпуску сырья, продуктов, полуфабрикатов по заявкам на производство. Проведение сравнительного анализа выбора способов и режимов хранения, технической оснащенности складских помещений и соответствия обеспечения безопасности продукции требованиям ХАССП (HCCP) (на базе практики по результатам работы). 46. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. 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. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (HCCP) (на базе практики по результатам работы на производстве). 47. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе. 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. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (HCCP) (на базе практики по результатам работы на производстве). 48. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (HCCP) (на базе практики по результатам работы на производстве). 49. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, соусов, гарниров, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой холодного цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (HCCP) (на базе практики по	**120**	

результатам работы на производстве). 50. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по реализации (презентации) готовой кулинарной продукции функционального питания, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковки на вынос и для транспортирования. 51. Выполнение задания по организации хранения кулинарной продукции функционального питания на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска. 52. Выполнение задания (заказа) по организации хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции функционального питания с учетом обеспечения ее безопасности). Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).		
Квалификационный экзамен	***6***	
Всего	***358***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для обеспечения реализации учебного процесса необходимы кабинеты и лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерская «Поварское дело» 6 рабочих мест повара

Учебно-лабораторное оборудование (общая инфраструктура)

1. Водоногреватель NTS 100
2. Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW-10
3. Кулер для водыVatten
4. Овоскоп ОН-10
5. Стол складной прямоугольный для презентации
6. Технологические перегородки
7. Стул складной
8. Локеры (Запираемый шкафчик)
9. Аппарат вакумный упаковочный INDOKOR IVP-260/PD
10. Льдогенератор Brema CB 416W
11. Горячий стол
12. Стерилизатор ножей ITERMA стн-18
13. Инсектицидная лампаAirhot IK-40W (Ловушка для наскя лампаAirhot IK-40W)
14. Облучатель бактерицидный ОБН-150 (2 лампы)
15. Надстройка к столу двухярусная
16. Стол тумба
17. Стол тумба
18. Стол тумба
19. Зонт вытяжной
20. Шпилька (стеллаж) передвижной
21. Термостат погружной (APACH ASW WI-FOOD)
22. Ванна для термостата
23. Дегидратор HURAKAN HKN-DHD6
24. Бликсер настольный RobotCoupe-2
25. Коптильный пистолет (POLYSCIENCE NHE SMOKING GUN PRO)
26. Шкаф морозильный (Polair CB107-7)
27. Машина кухонная - робот ROBOT COUPE ROBOT-COOK 43000R
28. Кофемолка (DJSCH VRV 6003)
29. Штангенциркуль электронный
30. Соковыжималка (REDMOND RJ-M908,центробежная копус нерж., сталь, 100Вт)
31. Фритюрница (ROSSO HEF-4L)
32. Микроволновая печь (Samsung VT81KRW-2)
33. Шкаф шоковой заморозки
34. Гастроемкость из нержавеющей стали

35. Ножи поварские

Рабочее место преподавателя и оборудование для визуализации

1. Стол (письменный эргономичный, 1400*800*750 мм, правый)
2. МФУ лазерный (HP laser Jet Pro M 227sdn (G3Q74A) Duplkex Net)
3. Экран Lumien Master Control 200*129MW (LMC-100128)
4. Проектор BENQ SU765, белый
5. Кронштейн для телевизора Ultramounts UM 869 черный 23-55
6. IP видеокамера: 5 МП IP камера SVI-D353VM SD SL
7. IP видеорегистратор: SVN-8125
8. 8-ми портовый POE-коммутатор с 2-мя бортами uplink: (SVB-408PC)
9. RJ-45 джек (8P8C)
10. Кабель UTP для внутренней прокладки: NKL 4100 A-xx
11. Жесткий диск: WD1TB Purple (WD10PURZ)
12. Принтер лазерный (HP LaserJet Pro M203dn лазерный)
13. Ноутбук
14. Телевизор для визуализации SAMSUNG HG43EJ690U 43 черный
15. Колонки SWEN 470,(2.0)

Рабочее место повара - (учебно-производственное оборудование, посуда и инвентарь)

1. Шкаф холодильный (Polar CM-105-G)
2. Блендер ручной погружной (Миксер ROBOT COUPE MINI MP190 COMBI)
3. Блендер погружной VITEK (Блендер погружной VITEK черный/ серебр, 12 режимов, турборежим 100Вт)
4. Плита индукционная ПИ Н 1(М) ВОК (350*450*150) настольная
5. Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2-01
6. Плита индукционная 4х конфорочная с зонтом
7. Стол производственный (полность нержавеющий 1220*600*850 без борта сплошная полка)
8. Стол-подставка под пароконвектомат (Подставка полностью нержавеющая под печь конвекционная соснасткой из нержавейки AISI 430 под гастроемкость GN1/1 или противень 400*600 мм)
9. Водоумягчитель DVA 12, 16
10. Надстройка (1220*300*500 нержавеющая)
11. Зонт вытяжной (пристенный 1020*1050*400 с фильтрами жироулавливающими)
12. Кример (сифон) д/сливок "Гурме" (Сифон д/ сливок "Гурме"; сталь нерж.;пластик; 0,5л; D=73,H=250,B=105мм;) металлич. (кример)
13. Карамелизатор Sturm 5015 - KL-02
14. Технологические перегородки
15. Гастроемкости из нержавеющей стали разные
16. Миска нерж. Различного обьема
17. Форма для выпечки кекса с отверстием 295*173 мм Silicon Flex
18. Блюдо d=355мм Wilmax /3/12/
19. Тарелка глубокая белая Wilmax (d=255 мм 400)

20. Тарелка круглая белая плоская(Тарелка для пиццы D=300 мм H=22мм)
21. Соусник (круглый Collage 65 мл)
22. Набор кастрюль различного обьема
23. Сотейник нерж с ручкой Luxtahl 1,7 л объем с крышки
24. Сковорода для выпечки (для сладких, скошенный край) (Сковорода 360*55 мм с ручками)
25. Скороводы для индукционных плит 24 см и 28 см
26. Сковорода гриль
27. Мерный стакан (Кувшин мерный пластиковый 1,0 л)
28. Сито (для муки) (Сито нерж. деревянной ручкой 260 мм)
29. Лопатки силиконовые. (Лопатки конд. L=28 cv силикакон, нерж. Ручка Pinti/1/)
30. Скалка (Скалка с вращающимися ручками 500*70 мм)
31. Терка 4-х сторонняя. (Терка 4-х сторонняя комбинированная 204 мм
32. Силиконовый коврик. (Коврик для раскатки или выпечке теста Ramille 60*45)
33. Овощечистка (Овощечистка с плав лезвием гориз19 см)
34. Щипцы универсальные (Щипцы универсальные 300мм)
35. Набор кондитерских насадок (Набор кондитерских насадок нерж)
36. Поднос для готовой продукции (круглый, D=35 см) (Поднос d=40cv нерж;)
37. Доска для разрубки мяса (Доска разделочная 500*300*40 бук промасленная)
38. Набор цветных досок
39. Чапельник чугунный для ухвата сковороды 125 мм
40. Набор для уборки муки(Совок и щетка сметка (короткая ручка) для уборки (комплект))
41. Друшлаг (Дуршлаг на подставке)
42. Таз 11л (Таз 11 л пластик круглый с крышкой мерный 39,5*15,0 см)
43. Совок и щетка сметка (длинная ручка) для уборки комплект
44. Сетка экран для пиццы (Сетка для пиццы d=36см алюм MGSteel)
45. Перчатка силиконовая
46. Ножи поварская тройка 3 предмета
47. Венчик 400 мм
48. Венчик 25см 12 спиц Piano
49. Ножницы 21,5 см
50. Нож для шинковки овощей " SANTORI"
51. Кисть конд натур щетина 40 мм
52. Силиконовая лопатка

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации адаптированной рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник 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 технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. 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, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по 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 для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

а. (электронные)

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/

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение адаптированного образовательного процесса

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

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1 и 3. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе и функционального питания			
ПК 7.1.- 7.12.	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно - гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов,	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*

	посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента (в том числе и функционального питания)в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции (в том числе и функционального питания) работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления кулинарной продукции (в том числе и функционального питания); -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовой кулинарной продукции разнообразного	*зачета по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	ассортимента (в том числе и функционального питания); -условия, сроки, способы хранения кулинарной продукции (в том числе и функционального питания); -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кулинарной продукции (в том числе и функционального питания); **-правила оформления заявок на склад**		
	Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по производственной практике*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*

	процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания	***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2 и 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента, функционального питания			
ПК 7.1. - 7.12.	**Знания**: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарной продукции (в том числе и функционального питания); − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,*

	видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, кулинарной продукции (в том числе и функционального питания); - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок (в том числе и функционального питания); - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования	*проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства		
	Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей 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,	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;		
	Действия: Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Контроль и ведение процессов приготовления		

	горячей кулинарной продукции		

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.8.

к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

ПМ 08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (12901 КОНДИТЕР)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ **350**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **355**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **366**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **373**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (12901 КОНДИТЕР)»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессионального стандарта по профессии ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Кондитер».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер» и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Общие 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 иностранном языках.

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

Профессиональные компетенции:

ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера.

ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ПК 8.3 Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 8.4 Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения профессионального модуля и соответствующих ему ПК, студент должен:

ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера.	
Знать:	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Уметь	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
Владеть навыками	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 8.2. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	
Знать:	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Уметь	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
Владеть навыками	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	
Знать:	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
Уметь	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Владеть навыками	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
ПК 8.4 Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.	
Знать:	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Уметь	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной

	продукции ассортимента
Владеть навыками	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 час., в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –192 час.;
- производственная практика – 120 час.;
- квалификационный экзамен – 12 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**				**Практика**
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			**Самостоятельная работа студента**	**Производственная** часов
			Всего, часов	**в т. ч. практические,** часов	**в т.ч. лабораторные занятия,** часов	**Всего,** часов	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 8.1, ПК 8.2	**Раздел 1.** Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	12	12	-			-
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3	**Раздел 2.** Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	10	6	4			-
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3	**Раздел 3.** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	74	8	12	54	4	-
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3	**Раздел 4.** Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.	14	12	2			-
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4.	**Раздел 5.** Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	82	22	6	54	4	-
	Производственная практика (по профилю специальности**)**	120					**120**
	Квалификационный экзамен	12					
	Всего:	**324**	**60**	**24**	**108**	**8**	**120**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 01. 08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			**12**	
Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья				
Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**2**	**2**
	1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Кондитер». Организация производства кондитерского цеха. Требования охраны труда и техники безопасности.		
	2	Организация труда в кондитерском цехе. Методы минимизации кол-ва отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	**2**	**2**
	3	Техническая документация на предприятии общественного питания. Стандарты организаций. Технические условия.	**2**	**2**
Тема 1.2. Виды	**Содержание**		**2**	**2**
		Характеристика основного сырья: виды, физико-химические свойства.		

кондитерского сырья и подготовка его к производству	1.			
	2.	Классификация пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов, их назначение и краткая характеристика. Характеристика операций при подготовке пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения.	**2**	**2**
	3.	Характеристика и классификация желирующих веществ, их назначение технологические свойства. Характеристика операций при подготовке желирующих веществ к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения.	**2**	**2**
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 08 **1**.Составление реферативных работ по темам: «Технологические свойства основных пищевых продуктов (мука, сахар, яйца, молочная продукция, жировая продукция) и их использование в кондитерском производстве (по заданию преподавателя).			**2**	**2**
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя 1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания. 2. Подготовить образцы технологических карт в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.			**2**	**3**
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий			**10**	
Тема 2.1. Приготовление фаршей, начинок	**Содержание**			
	1.	Назначение и технология приготовления фаршей (несладких и сладких). Технологические схемы приготовления фаршей. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Ассортимент несладких фаршей и особенности их приготовления. Требование к качеству, режимы хранения	2	**2**
	2	**Практическое занятие №1** Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и определение массы отходов и потерь овощей при приготовлении фаршей, начинок	2	**3**
	3	Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе.	2	**2**

	.	Технология приготовления, правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству, режимы хранения		
	4	**Практическое занятие № 2** Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления фруктовых начинок, сиропов, желе.	2	**3**
	5	Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей, приготовление и рецептуры.	2	**2**
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ08. 16. Составить таблицу «Технологические процессы варки варенья». 17. Составить таблицу «Определение количества сахара в сиропе» (с указанием крепости сиропов).				**3**
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 1.Составить ассортимент сладких начинок, используемых в кондитерском производстве с краткой их характеристикой 2.Составить технологические схемы по приготовлению кремов, помад (по заданию преподавателя). 3.Составить алгоритм приготовления фаршей, начинок (по заданию преподавателя).			**2**	**3**
Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			**78**	
Тема 3.1. Виды теста и способы его приготовления	**Содержание**			
	1.	Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое. Способы разрыхления дрожжевого теста.	2	**2**
Тема 3.2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста, особенности их приготовления (булочки, крендели, пироги, кулебяки, расстегаи, пирожки).	2	**2**
	2.	**Практическое занятие № 3** Решение задач по определению упека, припека, выхода изделий.	2	**3**
	3.	Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	2	**2**

	4.	**Практическое занятие № 4** Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	**2**
	5	**Практическое занятие № 5** Составление производственной программы кондитерского цеха.	2	**2**
	6	**Практическое занятие № 6** Составление сводной продуктовой ведомости на основании производственной программы кондитерского цеха.	2	**2**
	7	**Практическое занятие № 7** Расчет количества потребителей, рабочего персонала кондитерского цеха	2	**2**
	8	**Практическое занятие № 8** Расчет оборудования кондитерского цеха Расчет площади кондитерского цеха	2	**2**
	9	**Консультация**	2	**2**
	10	**Лабораторные занятия №1** **Приготовление «Синнабоны с корицей»**	6	**3**
	11	**Лабораторные занятия №2** **Приготовление «Слоеные изделия»**	6	**3**
	12	**Лабораторные занятия №3** **Приготовление «Кукис шоколадный»**	6	**3**
	13	**Лабораторное занятие на производстве №1** **Вводное занятие. Ознакомление с предприятием.**	6	**3**
	14	**Лабораторное занятие на производстве №2** **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	6	**3**
	15	**Лабораторное занятие на производстве №3** **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	6	**3**
	16	**Лабораторное занятие на производстве №4** **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	6	**3**
	17	**Лабораторное занятие на производстве №5** **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	6	**3**
	18	**Лабораторное занятие на производстве №6** **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	6	**3**

Производственная практика **Виды работ – отработать (приобрести практический опыт)** последовательность и правила выполнения действий при подготовке сырья для замеса различных видов дрожжевого теста, приготовления фаршей, сладких начинок; при приготовлении изделий из теста: разделке, оформлении поверхностей, выпечке, оформлении с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов; - **уметь** подготавливать весоизмерительные приборы к работе; выбирать необходимые технологические карты и читать их; определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; подготавливать яйца, муку, жиро –молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты, сухофрукты и орехи для приготовления изделий из дрожжевого теста; распознавать недоброкачественность сырья, брак консервов; определять готовность опары и теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого сдобного и простого теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста с наполнителями; определять степень готовности изделий из теста, соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; контролировать качество мойки посуды и инвентаря; рационально организовывать рабочее место; работать в команде; приспосабливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.).			**60**	**3**
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.			**14**	
Тема 4.1. Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него	**Содержание**			**2**
	1.	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней (блинчики с разными фаршами, вареники с творогом, ленивые, лапша отварная с медом, с маком), особенности их приготовления. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
Тема 4.2. Приготовление песочного теста	**Содержание**			**2**
	1	Виды и технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
	Содержание			**2**

Тема 4.3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	1.	Характеристика и назначение бисквитного теста. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
	Практическое занятие № 10			
	1	Расчет количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста. Составление требований-накладных на получение продуктов.	2	**3**
Тема 4.4. Приготовление заварного теста и изделий из него	**Содержание**			
	1	Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.	2	**2**
Тема 4.5. Приготовление пряничного теста и изделий из него	**Содержание**			
	1	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	2	**2**
Тема 4.6. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	**Содержание**			
	1	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	2	**2**
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 08 1. Составить схему технологического процесса приготовления бисквитного теста (2-мя способами). 2. Изучить ассортимент изделий из бисквитного теста и составить презентацию на тему: «Ассортимент изделий с краткой характеристикой» 3. Составить таблицу: «Недостатки изделий, причины возникновения и способы их устранения для изделий из бездрожжевого теста». 4. Изучение требований к режимам хранения кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 и СанПиН 2.3.2.1324-03 и составить таблицу «Режимы хранения изделий из бездрожжевого теста» (не менее 7 наименований).			**2**	**3**
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчетов по проведенным лабораторно- практических работам.				**3**
Раздел 5. Приготовление основных тортов и				

пирожных, в том числе пониженной калорийности				
Тема 5.1. Классификация и основные требования к кондитерским изделиям: пирожным и тортам.	**Содержание**			**2**
	1.	Классификация пирожных и тортов, характеристика и требований к качеству. Краткие сведения о нормативной документации на пирожные и торты, действующей в индустрии питания . Требования к упаковке, маркировке, режимам хранения (время, влажность температура) и транспортирования.	2	
Тема 5.2. Приготовление элементов украшения и оформления для отечественных, классических кондитерских изделий.	**Содержание**			**2**
	1	Ассортимент и технология производства кремов: заменители сливок на основе растительных жиров; стабилизаторы, наполнители.	**2**	
	2	Перечень украшений из марципана, мастики, пластичного шоколада. Организация рабочего места. Правила подбора оборудования, инвентаря.	**2**	**2**
	3	Шоколад. Способы темперирования, техники работы с шоколадом. Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	**2**	**2**
	4	Приготовление декора из изомальта. Построение композиций из изомальта.	**2**	**2**
	Практическое занятие № 11			
	1	Лепка из различных материалов	**2**	**3**
Тема 5.3. Приготовление пирожных	**Содержание**			
	1	Последовательность действий при приготовлении песочных пирожных. Ассортимент пирожных из песочного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных. Требования к качеству, маркировке, упаковке песочных пирожных. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	**2**	**2**
	3.	Последовательность действий при приготовлении муссовых пирожных. Ассортимент пирожных, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники	**2**	**2**

		безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных.		
	Практическое занятие № 12			
	1	Расчет количества сырья для пирожных (из песочного и крошкового полуфабрикатов), оформление требования в кладовую.	**2**	**3**
	Содержание			
	1	Методы изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки, современный дизайн и оформление	2	**2**
	2	Классификация, ассортимент, технология изготовления холодных, горячих, замороженных десертов.	2	**2**
	Практическое занятие № 13			
	1	Расчет количества сырья для приготовления пирожных , расчет себестоимости, составление требования в кладовую.	2	**2**
Тема 5.4. Приготовление кондитерских изделий (тортов и пирожных) пониженной калорийности	**Содержание**			
	1	Характеристика кондитерских изделий с пониженной калорийностью и их назначение. Характеристика используемого сырья для приготовления изделий с пониженной калорийностью. Требования к качеству кондитерских изделий (тортов, пирожных), маркировке, упаковке. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	2	**2**
	2	Консультация	2	
		Лабораторное занятие № 4 Приготовление пирожного «Шу с кракилином»	6	**3**
		Лабораторное занятие № 5 Приготовление пирожное «Нарезное»	6	**3**
		Лабораторное занятие № 6 Приготовление торта муссового	6	**3**
		Лабораторное занятие на производстве № 7 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	**6**	**3**
		Лабораторное занятие на производстве № 8 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	**6**	**3**
		Лабораторное занятие на производстве № 9 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	**6**	**3**
		Лабораторное занятие на производстве № 10	**6**	**3**

		Приготовление выпеченных полуфабрикатов		
		Лабораторное занятие на производстве № 11 **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	**6**	**3**
		Лабораторное занятие на производстве № 12 **Приготовление выпеченных полуфабрикатов**	**6**	**3**
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 08 1. Изучение требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий в соответствии с нормативным отраслевым документом ОСТ 10-05-95 «Торты и пирожные» и ГОСТ Р 59104-07 «Информация для потребителя» и составить перечень основных требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий. 2. Составить перечень отделочных полуфабрикатов для боковой поверхности тортов и оформить таблицу. Описать санитарный режим в отделочном отделении кондитерского цеха. 3. Составить презентации «Характеристика тортов из бисквитного, песочного полуфабрикатов, в том числе с пониженной калорийности» «Характеристика отделочных п/ф для кондитерских изделий пониженной калорийности».			**2**	**3**
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составить отчет по проведенным лабораторно -практических занятиям.				**3**

Производственная практика **Виды работ - отработать (приобрести практический опыт): -** последовательность и правильность выполнения действий при подготовке полуфабрикатов для приготовления тортов, пирожных (из песочного, бисквитного, крошкового полуфабрикатов); - простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов; **- уметь** - подготавливать весоизмерительные приборы к работе; - выбирать необходимые технологические карты и читать их; - соблюдать последовательность операций при приготовлении классических тортов и пирожных массового производства из бисквитных и песочных полуфабрикатов; - владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных; - соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; - соблюдать санитарный и температурный режимы отделки тортов и пирожных; - соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; - соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; - владеть техникой упаковки готовых изделий; - соблюдать маркировку готовых изделий; - соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; - контролировать качество мойки посуды и инвентаря; - рационально организовывать рабочее место; - работать в команде; - приспосабливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.). **Зачетная работа** по учебной практике ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»: сдача рабочих тетрадей, отчетов, графиков отработок; приготовление мучных, кондитерских изделий по заданию мастера производственного обучения и преподавателя.	**60**	
Всего:	**324**	

3 Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Для обеспечения реализации учебного процесса необходимы мастерской по компетенции «Кондитерское дело».

Мастерская «Кондитерское дело» 6 рабочих мест кондитера

Общая зона для обучающихся

Учебно-лабораторное оборудование (общая инфраструктура)

Аэрограф Martellato deco AIR

Компрессор FUBAC PAINT MASTER KIT

Краскораспылитель Gigant sp 180

Мини гитара Kadzama

Часы настенные

Мясорубка BOSH MFW-67600

Кулер

Огнетушитель порошковый

Столы для презентации 860x860x740

Стол тумба

Зонт вытяжной пристенный

Стол производственный

Сплит система (Galanz GD-48HMRS/U)

Горячий стол

Бактерицидная лампа закрытого типа

Стелиризатор ножей

Гладильная система в комплекте

Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)

Ванна моечная

Стол производственный

Стеллаж 950x700x180

Водоумягчитель DVA 16

Посудомоечная машина Fagor CO-110 DD

Овоскоп ОН-10

Рабочее место преподавателя и оборудование для визуализации

Проектор ACER PL6510

Экран Digis Electra-F DSEF-4304

Ноутбук DELL VOSTRO 3590-7612

Мышь для компьютера

Рабочее место кондитера - (учебно-производственное оборудование, посуда и инвентарь)

Стол производственный, полностью нержавеющий, марка стали AISI 430 с бортом, размер 1250x700x850

Надстройка к столу двухярусная, 1250x300x500, полностью нержавеющая сталь, марка стали AISI 430.

Стол производственный, полностью нержавеющий, марка стали AISI 430, с бортом, размер не менее 1550x700x850

Надстройка к столу двухярусная, 1550x300x500, полностью нержавеющая сталь. Марка стали AISI 430

Стол производственный, полностью нержавеющий, марка стали AISI 430 с бортом, размер 1350х700х850

Надстройка к столу двухярусная 1350х300х500, полностью нержавеющая, марка стали AISI 430

Вентилятор на клипсе Skarlett SC-DF111S01

Шкаф шоковой заморозки Apach SH03

Ванна для темперирования шоколада Martellato MC 107

Куттер ROBOT COUPE R2

Печь конвекционная электрическая TEXNOTEKA EKF 664 TC

Подставка под конвекционную печь, полностью нержавеющая, марка стали AISI 430

Зонт вытяжной, пристенный с фильтрами для печи конвекционной , для пароконвектомата, марка стали AISI 430

Весы настольные электронные CAS SW 10W

Пароконвектомат Abat ПКА-6-1/1 ПМ

Водоумягчитель LT

Плита индукционная 2-х конфорочная ПИ 2

Противень для конвекционной печи алюминиевый, габариты, мм 600х400х15

Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный, габариты, мм 600х400х15

Планетарный настольный миксер KITCHENAID SKSM 175 PSE

Микроволновая печь СВЧ AIRHOT WR 900

Холодильный шкаф

Стеллаж 4-х уровневый, материал полностью нержавеющий размер - 1200х500х1800

Стеллаж 4-х уровневый, полностью из нержавеющий 5 полок 600х500х1800

Тележка-шпилька, количество уровней: 12. Полностью нержавеющая сталь марки AISI 430

Стол с моечной ванной 1050х600х850(правая)

Доска мраморная 50х100

Смеситель холодной и горячей воды

Тарелка для подачи десерта 20*30

Поднос пластик

Блендер Bamix Gastro 350 Light Grey

Сотейник 4 л для индукционной плиты

Сотейник 2 л для индукционной плиты

Сотейник 1,7 л для индукционной плиты

Сотейник 1,2 л для индукционной плиты

Сковорода для индукционной плиты, 20 см диаметр, антипригарное покрытие

Решётка для глазировки 460х260х30 ММ

Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)

Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)

Подставка металическая под разделочные доски

Сито большое d=20 см

Сито среднее d=14 см

Сито малое d=7 см

Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)

Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)

Стакан мерный 1 л пластиковый

Стакан мерный 2 л пластиковый
Карамелизатор (в комплекте с баллоном) sturm sois-kl-02
Миска пластиковая 1,4 л
Миска пластиковая 2,4 л
Миска пластиковая 3,2 л
Миска из нержавеющей стали 3 л
Миска из нержавеющей стали 1 л
Миска из нержавеющей стали 0,6 л
Пирометр лазерный
Корзина для мусора 60 л
Палетта кондитерская прямая
Палетта кондитерская угловая
Профессиональный шпатель для работы с шоколадом
Набор кондитерских насадок
Набор ножей 3 шт
Ножницы фигурные L= 24 см
Набор инструментов для моделирования
Скалка кондитерская для моделирования
Таймер с обратным отсчётом времени
Коврик силиконовый перфорированный, размер 600х400 мм, толщина 2,7мм
Скалка силиконовая 47см
Скалка деревянная (бук)
Прихватка
Жгут, кондитерский, силиконовый 10х10х1200 мм, изготовлен из пищевого силикона
Форма для конфет
Набор вилок для работы с шоколадом
Набор художественных кистей
Кисть кондитерская, материал: силикон, размеры: 20х4х1,5 см
Форма силиконовая для миниатюр
Набор кондитерских колец, нержавеющая сталь, диаметр 10,12,14,16,18,20
Рама кондитерская прямоугольная
Помпа для карамели, медный наконечник 12см.
Терка для цедры
Силиконовая лопатка. Переносит диапазон температур от -40 до +240°С
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
Квадратная акриловая подставка (миниатюры, антреме)30х30х1,5
Квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5 (скульптура из изомальта)
Квадратная акриловая подставка 40х60Х1,5 (шоколадный постамент и конфеты)
Прямоугольная акриловая подставка миниатюры 30х40Х1,5
Нож пилка
Фен технический METABO HE 23-650
Перчатки термостойкие
Подставка под торт, крутящаяся, алюминиевая, диаметр 30 см, высота от стола 13 см, поворотный стол из алюминия, очень устойчивый, мягкое бесшумное вращение
Микровесы Rexant

Лампа для карамели Мартеллато мод Lamp
Подставка под бумажные полотенца
Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) .
Миски нержавеющая сталь диаметр 28 см
Поднос для готовой продукции (круглый, D=40 см)
Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая),
Доска разделочная 600х400х18 мм полипропилен,
цвет в ассортименте 6шт
Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм.
Ковш для растапливания 1.6 л без крышки
Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит
Сковорода для выпечки (для сладких, скошенный край), диаметр 36 см
Сковорода для выпечки, диаметр 36 см
Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие
Терка 4-х гранная 21,5 см
Лопатка для снятия готовой продукции, деревянная, ширина лопатки 150мм (фанера)
Круг деревянный для раскатки теста D=35см
Набор для уборки совок + щетка.
Дуршлаг, диаметр 24см/18см
Нож –экономка
Нож для шинкования
Замесочное блюдо с крышкой 8л
Утюжок для мастик

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

4. - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
5. - убрать или переместить рисунки и т.п.;
6. - изменить цвета, используемые при оформлении текста;
7. - подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационно - методическое обеспечение.

Для реализации адаптированной программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондиерских изделий: учебник/ А.А. Васюкова. – Моска: КНОРУС, 2024.-248 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.
4. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.

Законодательные и нормативные документы:

Нормативные документы

16. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
17. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
18. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
19. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
20. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
21. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
22. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
23. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
24. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
25. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
26. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
27. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
28. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
29. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Дополнительные источники

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
4. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

6.Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 220 c. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47462.html

3.3. Организация образовательного процесса.

Адаптированная рабочая программа ПМ 08. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)» предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, правовые основы профессиональной деятельности, физиология питания, охрана труда.

Реализация адаптированной программы ПМ 08 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в мастерской «Кондитерское дело» в зоне инструктажа (общей зоны), оснащенной мультимедийным оборудованием и профессиональным технологическим оборудованием.

Занятия по изучению рекомендуется проводить в мастерской «Кондитерское дело» с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению различных видов теста, хлеба, и кондитерских изделий. Лабораторные занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения. ориентированную подготовку обучающихся.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 08 предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт.

Программа ПМ 08 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 08 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными 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 дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации адаптированной 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.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья			
ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера. ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	**Знания:** − правила подготовки кондитерского (мучного) цеха, рабочего места и инвентаря к работе; − санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху; − личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида; − требования пожарной безопасности; − инструкции, требования охраны труда; − правила хранения сырья; − типы весоизмерительных приборов и инструкций по их использованию; − виды посуды и инвентаря и их применение; − технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции − по работе с ним; − типы и виды сырья, их характеристика; − правила и режимы хранения сырья; − огранолептические способы определения качества сырья; **Умения:** − правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); − правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Квалификационный экзамен***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	− правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. − правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); − правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий; − правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. **Действия:** − подготовки рабочего места и цеха к работе; − работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; − хранения и подготовки сырья к работе;		
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).			
ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера. ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	**Знания:** − технологию приготовления печенья, пряников, коврижек; − технологию приготовления простого, пресного сдобного теста; − технологию приготовления песочного теста, соленого песочного теста; − технологию приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; − способы порционирование, формования изделий; − виды начинок; фаршей и наполнителей; − характеристика полуфабрикатов; − правила подготовки изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); − органолептические способы определения качества выпекаемой продукции;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%*

	− способы и приемы отделки изделий, виды и причины брака; **Умения:** − правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). − подготовки рабочего места и цеха к работе; − правильность работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; − хранения и подготовки сырья к работе; − приготовление печенья, пряников, коврижек; − приготовление простого, пресного сдобного теста; − приготовление песочного теста, соленого песочного теста; − способы порционирования, формования изделий; − виды начинок; фаршей и наполнителей; − подготовка изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); − отделка изделий, виды и причины брака; **Действия:** − приготовление простых отделочных полуфабрикатов; − приготовления печенья, пряников, коврижек; − простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства; − охлаждение, замораживания и хранения полуфабрикатов различной степени готовности; − упаковка и хранение хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	*зачета по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль:*** ***Квалификационный экзамен***	*правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
Раздел модуля 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.			
ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и	**Знания:** • технологию приготовления простого дрожжевого теста опарным и безопарным способами;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

заданий кондитера. ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	• технологию приготовления изделий из дрожжевого теста с наполнителями; • процессы, проходящие при приготовлении дрожжевого теста; • пищевые разрыхлители и их свойства; **Умения:** − правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); − правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления дрожжевого теста; − использовать пищевые разрыхлители; − соблюдать температурный режим и влажность при выпечке; − владеть техникой упаковки готовых изделий; − соблюдать маркировку готовых изделий; − соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; − контролировать качество мойки посуды и инвентаря; **Действия:** − подготовки рабочего места и цеха к работе; − работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; − хранения и подготовки сырья к работе; − приготовления изделий из дрожжевого теста.	*-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Квалификационный экзамен***	*Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него			
ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера. ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря,	**Знания:** − технологию приготовления печенья, пряников, коврижек; − технологию приготовления простого, пресного сдобного теста; − технологию приготовления песочного теста,	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

оборудования и рабочего места кондитера к работе. ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	соленого песочного теста; − технологию приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; − способы порционирование, формования изделий; − виды начинок; фаршей и наполнителей; − характеристика полуфабрикатов; − правила подготовки изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); − органолептические способы определения качества выпекаемой продукции; **Умения:** − правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). − правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. − правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. − правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. − правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). − правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. − правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	*(самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Квалификационный экзамен***	

	− правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. **Действия:** − приготовления изделий из пресного и песочного теста; − приготовления бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; − приготовления сиропов, начинок, обсыпок; − приготовления простых отделочных полуфабрикатов; − приготовления печенья, пряников, коврижек;		
Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности			
ПК 8.1. Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера. ПК 8.2 Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. ПК 8.3. Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции. **ПК 8.4** Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.	**Знать:** − органолептические способы определения качества отделочных полуфабрикатов; − санитарный режим при приготовлении и работе с кремом; − классификацию тортов и пирожных; − технологию приготовления бисквитного полуфабриката; − технологию приготовления песочного полуфабриката; − технологию приготовления крошкового полуфабриката; − виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов; − основные процессы простой отделки тортов и пирожных; − технику, способы и приемы простой отделки тортов и пирожных массового производства; − режимы охлаждения, замораживания (время, влажность температура);	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Квалификационный экзамен***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	− сроки и условия хранения полуфабрикатов, готовых изделий; − способы и приемы фасовки упаковки кондитерских изделий; − виды маркировки и упаковки; − **Уметь:** − владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и − пирожных; − соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; − соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных; − соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; − соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; − соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и − песочного теста; − соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных − полуфабрикатов для тортов и пирожных; − соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек; − порционировать и формовать изделия; − соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой − продукции; − использовать пищевые разрыхлители; − соблюдать температурный режим и влажность при выпечке; **Действия:** − приготовление бисквитных и песочных тортов и		

	пирожных; − приготовление сиропов, начинок, обсыпок; − приготовление простых отделочных полуфабрикатов		

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.9.

к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

ПМ 09 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД КУХОНЬ МИРА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2026

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**383**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**388**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**395**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**397**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 09 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД КУХОНЬ МИРА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью АОП в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Адаптированная программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской.

Разделы адаптированной программы рассчитаны на применение электронной поддержки и дистанционных технологий в образовательном процессе.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **общие компетенции:**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **«**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему **профессиональные компетенции:**

ПК 9.1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК 9.2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<table>
<tr><td rowspan="2">Формируемые компетенции</td><td colspan="3">Название раздела</td></tr>
<tr><td>Действие</td><td>Умения</td><td>Знания</td></tr>
<tr><td colspan="4">Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ПК 9.1,9.2 ОК 01-11</td><td>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</td><td>-оценить наличие ресурсов;
-составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</td><td rowspan="3">-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP));
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-организация работ по приготовлению блюд кухонь мира в соответствии с инструкциями и регламентами;
--методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
-последовательность выполнения технологических операций;</td></tr>
<tr><td>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</td><td>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</td></tr>
<tr><td>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</td><td>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать</td></tr>
</table>

		своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд кухонь мира	-современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд кухонь мира; -условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ПК 9.1,9.2 ОК 01-11	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- 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 блюд кухонь мира; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд кухонь мира в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд кухонь мира - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд кухонь мира; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок,

		нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления кулинарной продукции	соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления блюд кухонь мира; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ПК 9.1,9.2 ОК 01-11	Контроль и ведение процессов приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить блюда кухонь мира 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 кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда кухонь мира; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для блюд кухонь мира;	
ПК 9.1,9.2 ОК 01-11	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ПК 9.1,9.2 ОК 01-11	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ПК 9.1,9.2 ОК 01-11	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 09 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(максимальная учебная нагрузка и практика)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					***Практика производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)***
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента				**Самостоятельная работа студента**	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные занятия,** часов		**в т.ч., практические занятия,** часов	**Всего,** часов	
				в учебной лаборатории	на предприятиях питания			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 9.1-9.2 ОК01,ОК04, ОК07	**Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь Дальнего зарубежья**	**106**	**68**		**54**	**10**		
	Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь Ближнего зарубежья	**46**	**8**	18	18	2	**2**	
ПК 9.1-9.2 ОК 01-11	Производственная практика	**120**						**120**
	Итого:	**272**	**58**	18	72	12	**4**	**120**
	Квалификационный экзамен	**12**						
	Всего:	**284**						

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 09 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	*2*		*3*
Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь Дальнего зарубежья			
Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы	***Содержание***	***Уровень освоения***	***18***
	Цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ09. Нормативная документация, действующая в индустрии питания и ее использование. 4. Развитие ресторанной торговли во Франции . История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны и их повара.	***2***	
	2. Развитие ресторанной торговли в Германии. История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты немецкой кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Национальные обычаи питания немцев Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	3.Развитие ресторанной торговли в Италии. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты итальянской кухни . Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные итальянские рестораны.	***2***	
	4.Развитие ресторанной торговли в Греции. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты греческой кухни . Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные греческие блюда..	***2***	
	5.Развитие ресторанной торговли в Великобритании и Ирландии. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии Британских островов. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны Великобритании и Ирландии.	***2***	
	6.Развитие ресторанной торговли в Бельгии, Люксембурге. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты. Национальные блюда. Обычаи питания.	***2***	
	7.Развитие ресторанной торговли в Испании. Классификация ПОП.	***2***	

	Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты. Национальные блюда. Обычаи питания.		
	8.Развитие кулинарии в Португалии, Австрии. Наиболее характерные датские продукты и блюда. Обычаи питания в Португалии. Обычаи питания в Австрии.	***2***	
	9.Развитие кулинарии в Дании и Швеции. Наиболее характерные датские продукты и блюда. Обычаи питания в Дании . Обычаи питания в Швеции. Финские обычаи питания и кулинария.	***2***	
	Практическое занятие 1. Составление меню, рационов блюд, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	***2***	***2***
Тема 1.2. Приготовление блюд различных кухонь Азии	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Наиболее характерные продукты индийской и индонезийской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	2. Наиболее характерные продукты корейской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	3. Наиболее характерные продукты китайской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	4. Наиболее характерные продукты японской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	Практическое занятие 2. Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	***2***	***2***
Тема 1.3. Приготовление блюд Северной и Южной Америки	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	7. Развитие ресторанной торговли в Соединенных Штатах Америки, Канаде. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты американской и канадской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны США, Канады.	***2***	
	8. Развитие ресторанной торговли в Мексике. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты американской и канадской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны Мексики.	***2***	
	9. Наиболее характерные продукты бразильской, аргентинской и кубинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание.	***2***	

	Кулинарное искусство и праздники.		
	Практическое занятие 3. Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	***2***	***2***
Тема 1.4. Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Восток	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	2. Наиболее характерные продукты африканской кулинарии ,стран Алжира, Туниса, Марокко.. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	3. Наиболее характерные продукты египетской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	4. Наиболее характерные продукты турецкой кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	Практическое занятие 4. Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. **.** Составить расчет сырья по выполненному меню	***2***	***2***
Тема 1.5. Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии	***Содержание***	***Уровень освоения***	***2***
	9. Развитие ресторанной торговли в Австралии и Новой Зеландии. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты австралийской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	10. ***Практическое занятие 5*** Организация рабочего места повара по приготовлению осетинских пирогов, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Составление ТК ,сводной сырьевой ведомости по приготовлению осетинских пирогов	***2***	***2***
Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь Ближнего зарубежья			
Тема2.1. Приготовление блюд стран СНГ	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Наиболее характерные продукты русской ,белорусской и украинской кулинарии ,региональной донской кухни . Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	2.. Наиболее характерные продукты узбекской ,казахской и татарской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	***2***	
	3. Наиболее характерные продукты кавказской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Технология	***2***	

	приготовления осетинских пирогов	
	Лабораторно- практические занятия	**2+18**
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места повара по приготовлению осетинских пирогов, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Составление ТК ,сводной сырьевой ведомости по приготовлению осетинских пирогов	**2**
	Лабораторная работа№1 ***Приготовление дрожжевого теста .Способы разделки теста для различных видов изделий .Приготовление фаршей, начинок. Выпечка изделий.***	**6**
	Лабораторная работа№2 ***Приготовление бездрожжевого теста . Способы разделки теста для различных видов изделий. Приготовление фаршей, начинок. Выпечка изделий.***	**6**
	Лабораторная работа№3 ***Приготовление теста из пшеничной муки различными способами. Способы формования осетинских пирогов. Выпечка изделий***	**6**
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***4***
Лабораторно- практические занятия на базах практики		***72***
Тема 1.1. ***Приготовление блюд различных кухонь Европы***	1. Приготовление блюд французской и немецкой кухни. Особенности и правила подачи	***6***
	2. Приготовление блюд итальянской и греческой кухни. Особенности и правила подачи	***6***
	3.Приготовление блюд Великобритании и Ирландии. Особенности и правила подачи.	***6***
Тема 1.2. ***Приготовление блюд различных кухонь Азии***	4. Приготовление блюд индийской и индонезийской кухни ..Особенности и правила подачи.	***6***
	5. Приготовление блюди корейской и китайской кухни. Особенности и правила подачи.	***6***
	6. Приготовление блюд японской кухни. Особенности и правила подачи.	***6***
Тема 1.3. ***Приготовление блюд Северной и Южной Америки***	7. Приготовление блюд кухонь США ,Канады, Мексики, Бразилии, Аргентины ,Кубы. Особенности и правила подачи.	***6***
Тема 1.4. ***Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока***	8. Приготовление блюд кухонь Марокко, Туниса, Алжира, Египта, Турции. Особенности и правила подачи.	***6***
9. Тема 1.5. ***Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии***	9. Приготовление блюд австралийской и новозеландской кухни. Особенности и правила подачи.	***6***
Тема 2.1. ***Приготовление блюд стран СНГ***	10. Приготовление блюд русской ,белорусской и украинской кулинарии ,региональной донской кухни. Особенности и правила подачи.	***6***
	11. Приготовление блюд узбекской , казахской и татарской	***6***

	кулинарии. Особенности и правила подачи.	
	12. Приготовление блюд кавказской кулинарии. Особенности и правила подачи.	***6***
	Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 09 ***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 блюд кухонь мира. 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 блюд кухонь мира. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд кухонь мира с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление блюд кухонь мира, 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 блюд кухонь мира перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи блюд кухонь мира на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд кухонь мира для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых блюд кухонь мира, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд кухонь мира с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд кухонь мира на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости блюд кухонь мира. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд кухонь мира, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 21. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 23. 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. 24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	***120***

25. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд кухонь мира (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кухонь мира для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд кухонь мира на вынос и для транспортирования. 26. Организация хранения готовых блюд кухонь мира на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 28. 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.). 29. 29. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд кухонь мира в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего 272+ 12 квалификационный экзамен	***284***

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для обеспечения реализации профессионального мадуля необходимы кабинеты.

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 и 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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.
   a. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
   a. 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).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. 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.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник 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. 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, 2013. – 464 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

30. (Электронные)

31. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
32. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
33. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
34. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
3. ***(электронные)***
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь Дальнего зарубежья			
Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы	**Знания**: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**Текущий контроль при провдении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира 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 блюд кухонь мира, 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	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность,
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление		

	холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 1.2. Приготовление блюд различных кухонь Азии	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

			ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира 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 блюд кухонь мира, 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	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последователь ностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональност ь действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последователь ностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональност ь действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Тема 1.3. Пригото	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности	**Текущий контроль при проведении:**	Полнота ответов,

вление блюд Северной и Южной Америки	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 блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира	- письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира 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 блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям

	ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **Действия:** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 1.4. Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов,

			точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, 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 блюд кухонь мира, 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	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		

			т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 1.5. Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, 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;	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,

	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, 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	торных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	последователь ностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональност ь действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последователь ностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональност ь действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь Ближнего зарубежья			
Тема 2.1. Приготовление блюд стран СНГ	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира;	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**	ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, 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 блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **Действия:** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике **Итоговый контроль**: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей

		экзамене	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ. 01 Основы философии

ОГСЭ. 02 История

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ. 04 Физическая культура

ОГСЭ. 05 Психология общения

Адаптационная РП УД Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

ЕН. 01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Общепрофессиональный цикл

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

ОП. 04 Организация обслуживания

ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП. 06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП. 08 Охрана труда

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

АФК.01 Адаптивная физическая культура

Приложение 2.1
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**411**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**	**411**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**417**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**419**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей и профессий СПО 43.00.00 «Сервис и туризм»

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

Результаты освоения дисциплины "Основы философии" соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

Цель преподавания дисциплины: сформировать общее представление о философии как специфической области знания, о наиболее общих закономерностях развития природы, общества и мышления, историческом типе мировоззрения и форме общественного сознания.

Задачи изучения дисциплины:

– повышение уровня гуманитарной подготовки студентов;

– формирование у студентов способности к творческому, самостоятельному мышлению;

– усвоение методологии как ориентира для осмысления закономерностей развития мира;

– развитие у студентов способности логического, последовательного, непротиворечивого мышления;

– выработка умения аналитически воспринимать факты и события действительности;

– формирование научного мировоззрения;

– обогащение внутреннего духовного мира молодежи;

– содействие тому, чтобы полученные философские знания служили профессиональной деятельности и общественно-политической, гражданской активности.

Коды ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Должен уметь: – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры будущего гражданина и будущего специалиста; – определить значение философии как отрасли	Должен знать: – 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;

	духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; – определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей – сформулировать представление об истине и смысле жизни.	– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; – о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***42***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***4***
Консультации	***2***
Промежуточная аттестация проводится в форме рубежного контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Раздел 1. СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА И ЗНАЧЕНИЕФИЛОСОФИИ			
Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
	1. Специфика философского мировоззрения. Объект, предмет, функции, структура философского знания. Проблема основного вопроса философии. 2. Материализм и идеализм - основные направления философии. Формы материализма и идеализма. Основные этапы генезиса философии. Культура философского мышления – фундамент формирования полноценного специалиста в сфере экономических, юридических и управленческих дисциплин. 3. Основные категории и понятия философии.		
Раздел 2. ОСНОВНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ТИПЫ ФИЛОСОФСКОГО ЗНАНИЯ			
Тема 2.1. Философия Древнего Мира	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6
	1. Философия Древней Индии. Роль «Вед» и «Упанишад» в истории индийской философии. Буддизм и развитие философии. Философия Древнего Китая. Даосизм. Философия Конфуция. 2. Философия Древней Греции. Представители Милетской школы (Фалес, Анаксимандр, Анаксимен). Гераклит. Демокрит. Италийская философия. Пифагор и пифагорейцы. Школа элеатов (Ксенофан, Парменид, Зенон, Мелисс).Софисты и софистика.		
Тема 2.2. Высокая классика Древнегреческой философии	**Содержание учебного материала**	2	ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9
	1. Философский метод Сократа. Постсократовские философские школы: киникская, киренская, мегарская. 2. Идеалистическая философия Платона. Реалистическая логика Аристотеля.		
	Самостоятельна работа №1 Подготовка рефератов на темы «Архаические философы», «Теория государства Платона»,«Философские взгляды Аристотеля»	1	
Тема 2.3. Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима	**Содержание учебного материала**	2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК6
	Натурфилософские взгляды Эпикура. Школа стоиков. Школа скептиков (Пиррон). Философия Древнего Рима.		
Тема 2.4.	**Содержание учебного материала**		ОК4, ОК5,

Философия Средних веков	1. Предпосылки зарождения средневековой философии. Теоцентризм как системообразующий принцип средневекового мировоззрения. Основные проблемы средневековой философии, периодизация (патристика и схоластика).Учения А. Блаженного и Ф. Аквинского. Спор об универсалиях. Реализм и номинализм. Проблема доказательств бытия Бога.		ОК6, ОК9

Тема 2.5. Философия эпохи Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**	4	ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	1.Основные направления философии эпохи Возрождения. Специфика постановки и решения основных философских проблем в эпоху Возрождения. Антропоцентризм и гуманизм. Мистический пантеизм Н. Кузанского и Дж. Бруно. Роль реформации в духовном развитии Западной Европы. Социальные концепции эпохи Возрождения. Формирование принципов буржуазной концепции религии, мира и человека в трудах Э. Роттердамского, М. Лютера. Концепция гуманистического индивидуализма М. Монтеня. Идеология диктаторских, тоталитарных политических режимов Н. Макиавелли. Историческое место и значение эпохи Возрождения в истории философской мысли. 2. Тенденции развития философии Нового времени и Просвещения. Основные характеристики философской мысли, специфика философских направлений. Цель Просвещение как течения в культуре и духовной жизни общества. Формирование нового типа знания. Создание механико- материалистической картины мира. Эмпиризм и рационализм. Френсис Бэкон: учение об «идолах». Рационалистическая метафизика. Рене Декарт. Дедукция и рационалистическая интуиция.		
Тема 2.6. Немецкая классическая философия. Марксистская философия	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9
	1. Характерные особенности немецкой классической философии. Основные положения философских концепций И. Канта, Г. Гегеля, Л. Фейербаха. Критическая философии И. Канта, ее предмет и задачи. Основные принципы построение и содержания философской системы Гегеля. Понятие Абсолютной идеи. Идеалистическая диалектика Гегеля. Антропологический характер материализма Фейербаха. Историческое значение немецкой классической философии. 2. Предпосылки возникновения марксистской философии, основные проблемы, этапы развития. Предмет и метод марксистской философии. Диалектический материализм, его категории их содержание. Материя, движение, пространство, время. Материальное единство мира. Материалистическое понимание истории. Понятие общественно-экономической формации. История как естественный, закономерный процесс смены общественно-экономической формации. Историческое значение марксистской философии и ее влияние на современную философию.		
Тема 2.7. История русской философии	**Содержание учебного материала**		ОК3, ОК5, ОК6, ОК9
	1. Этапы развития русской философии, ее школы и течения. Нравственно-антропологическая направленность русской философии. Западники и славянофилы. Философское осмысление вопроса о месте		

	России славянофилами (А.С Хомяков, И. В Киреевский, К.С Аксаков) и западниками (П. Я. Чаадаев, А. И. Герцен, В.Г. Белинский). 2. Проблема человека, его природы и сущности, смысла жизни и предназначении, свободы и ответственности. Русские религиозные философы о двойственной природе человека. Философские воззрения великих русских писателей Ф. М. Достоевского и Л. Н. Толстого. «Философия все единства»Владимира Соловьева.	2	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка докладов на тему «Философские взгляды В.С.Соловьева», «Философия А.Лосева», «Философия Н.А.Бердяева», «Религиозные искания в творчестве Л.Н.Толстого».	1	
Тема 2.8. Иррационалистические школы западной философии	**Содержание учебного материала**		ОК2, ОК3, ОК5, ОК6
	1. Иррационалистические школы 19 века. Философия С. Кьеркегора. Философия пессимизма А. Шопенгауэра. Философия жизни Ф. Ницше, О. Шпенглера. Феноменология Э. Гуссерля. 2. Иррационалистические школы 20 века. Герменевтика Ф. Шлейермахера, Х. Гадамера. Экзистенциализм М. Хайдеггера, К. Ясперса, Ж.-П. Сартра, А. Камю.	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка презентаций на темы «Герменевтика бытия Ханса Гадамера», «Феноменологическая философия и ее метод», «Эдмунд Гуссерль о кризисе европейской науки», «Феноменологическая этика Макса Шелера», «Философия пессимизма Шопенгауэра».	2	
Раздел 3. ФИЛОСОФСКОЕ ОСМЫСЛЕНИЕ ПРИРОДЫ И РАЗВИТИЯ			
Тема 3.1. Учение о бытии. Сущность и формы материи. Философия развития	**Содержание учебного материала**		ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. Законы диалектики, формы познания мира: диалектическая и метафизическая. Основы научно- философской и религиозной картин мира. Общие философские проблемы бытия. Онтология как учение о бытии. Категория «бытие» и многообразие его определений. Бытие, небытие, ничто. Уровни бытия. Своеобразие бытия человека. Категории бытия человека: любовь, смерть, творчество, вера, счастье. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Объективная и субъективная реальности. Историческое изменение представлений о материи. Метафизическое и диалектико-материалистическое понимание мира. Уровни организации материи: неживая природа, биологический и социальный уровни. Атрибутивные свойства матери:движение,пространство,время,отражение,системность.Многообразие форм движения материи и диалектика их взаимодействия. Всеобщие и специфические свойства пространства и времени. Движение и развитие как важнейшие категории. Принципы, законы и категории диалектики.	4	
Раздел 4. ПРОБЛЕМА ЧЕЛОВЕКА, СОЗНАНИЯ И ПОЗНАНИЯ В ФИЛОСОФИИ			
Тема 4.1. Сущность и смысл	**Содержание учебного материала**		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9
	1.Происхождение и сущность человека. Теории о происхождении человека, проблема сущности человека в истории философии. Обзор: философия о человеке. Внутренне и внешнее «Я». Самооценка.	2	

существования человека.	Фундаментальные характеристики человека. Категории человеческого бытия.		
Тема 4.2. Происхождение и сущность сознания	**Содержание учебного материала** 1. Философские и научные концепции о природе и структуре сознания. Сущность теории отражения, генезис сознания. Отражение как всеобщее свойство материи. Эволюция типов и форма отражения. Специфика отражения в не живой и живой природе. Сознание - высшая форма отражения действительности. Сущность сознания. Структура сознания. Сверх сознание (самосознание) и бессознательное. Три формы самосознания. 2. Проблема бессознательного. Уровни бессознательного. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Основные виды бессознательных процессов: сновидение, телепатия, ясновидение, интуиция, озарение. Теория архетипов К. Юнга. Коллективное бессознательное и его роль в развитии культуры.	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9
Тема 4.3. Теория познания	**Содержание учебного материала** 1. Познание как философская проблема. Многообразие форм духовно-практического освоения мира: мифологическое, религиозное, эстетическое, моральное. Агностицизм и скептицизм. Чувственное, рациональное и интуитивное познание. 2. Истина – центральная категория центрального познания. Материалистическая, метафизическая и диалектическая трактовки истины. Объективность истины. Относительная и абсолютная истина, диалектика их взаимодействия. Конкретность истины. Практика как критерий истины. Специфика научного познания. Уровни научного познания: теоретический и эмпирический. Сущность процесса познания.	4	ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9
Консультация		2	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Философии, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Оборудование учебного кабинета:
доска учебная;
рабочее место преподавателя;
столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Горелов А.А.Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», – 256 с. (с хрестоматией).
2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2021. – 288 с. (Профессиональное образование)
3. Чупров, А. С. Основы философии : учебное пособие для СПО / А. С. Чупров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-507-52185-2.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
4. Сабиров, В. Ш. Основы философии : учебное пособие / В. Ш. Сабиров, О. С. Соина. — 4-е изд. перер. и доп. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 342 с. — ISBN 978-5-9765-1233-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

Дополнительные источники:

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов н/Д: Феникс, 2022. – 337 с.
2. Балашов В.Е. Занимательная философия. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К».2023. – 172 с.
3. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений.- Ростов н/Д.: Феникс. 2022. – 315 с.
4. Краткий философский словарь/под ред. А.П.Алексеева. – М.: РГ – Пресс. 2024. – 496 с.
5. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие/ Пер. с англ. В.И.Кузнецова. – М.: Гуманитарно – издательский центр Владос. 2024. – 799 с.

Дополнительные оригинальные источники:

1. 1.Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.
2. Древнеиндийская философия / Сост. В.В. Бродов. - М.: Мыслб.1972. – 343 с.
3. Древнекитайская философия: В 2 – х т. - М.: Мысль. 1972
4. 4.Лосский Н.О.История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991. – 480 с.
5. Сенека Л.А. Нравственные письма Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.
6. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

Интернет ресурсы

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного

обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знание: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	- понимание основных категорий и понятия философии; Знание роли философии в жизни человека и общества; - понимание основ философского учения о бытии, сущности процесса познания; - понимание основ научной, философской и религиозной картин мира; - понимание условий формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	- экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. - оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. - результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Умение: - -ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры будущего гражданина и будущего специалиста; - определить значение философии как отрасли	– демонстрирует умения ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста – демонстрирует умение свободно ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях по учебной дисциплине и давать им аналитическую оценку, использовать научные достижения других дисциплин.	- подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями). - практические задания по работе с оригинальными текстами;

духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; - определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей – -сформулировать представление об истине и смысле жизни.		- подготовка и защита групповых заданий - подготовка и защита индивидуальных заданий
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.2
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**423**
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**424**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**431**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**434**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла адаптированной рабочей образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В рамках адаптированной рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Коды ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Должен уметь: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных ценностей в России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность	Должен знать: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.

	противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины (максимально)	60
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практическое обучение	0
Самостоятельная работа	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме самостоятельной работы, акад. ч[14]
1	2	3
Раздел 1. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ КЛЮЧЕВЫХ РЕГИОНОВ МИРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ (XX-XXI В.В.)		20
Тема 1. Россия в прошлом, настоящем и будущем; КПСС как партия-государство	Содержание учебного материала	2
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии национальной и социально-экономической политики. Кризис «развитого социализма». 2. Внешняя политика СССР к началу 1980-х гг. Блоковая стратегия. СССР в глобальных и региональных конфликтах. 3. Афганская война и ее последствия. Ближневосточный конфликт	
Тема 2. Распад СССР	Содержание учебного материала	2
	1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков. 2. Ближний круг или ближнее зарубежье России. 3. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений	
Тема 3. Государства СНГ в мировом обществе.	Содержание учебного материала	2
	1. Развитие Содружества независимых государств. 2. Интеграция в рамках СНГ, Вооруженные конфликты в СНГ. 3. Политическое и социально-экономическое развитие стран СНГ	

14 Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

Тема 4. **Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе.**	Содержание учебного материала	2
	1. Китай - самый молодой центр геополитической силы. 2. Китай и проблемы его внутреннего развития. 3. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.	
Тема 5. **СССР, США и Восточная Европа после социализма**	Содержание учебного материала	2
	1. СССР, США и Восточная Европа после социализма. 2. США. Принципы экзаменатора и двойных стандартов	
Тема 6. **Миссия сверхдержав**	Содержание учебного материала	2
	1. Решение проблем глобальной безопасности. 2. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов.	
Тема 7. **Международные отношения в конце XX-XXI веков**	Содержание учебного материала	2
	1. Внешнеполитический курс и геополитическая ситуация на новом этапе. 2. Биполярная система международных отношений. 3. Международные договоры 1990-2000. Завершение «холодной войны»	
Тема 8. **Европа и РФ после «бархатных революций»**	Содержание учебного материала	2
	1. Монополярная система политических отношений. 2. «Шоковые реформы» конца 90-х в странах Запада. 3.»Цветные революции» (революция роз в Грузии 2003, «оранжевая» революция на Украине 2004).	
Тема 9. **Восстановление**	Содержание учебного материала	2

позиций России во внешней политике	1. Решение проблемы внешнего долга. 2. Место РФ на международной арене.	
Тема 10. Социально-экономическое и духовное развитие России на современном этапе	Содержание учебного материала	2
	1. Современная экономическая, политическая и культурная ситуация в России и в мире. 2. Инновационная революция. Индекс развития человеческого потенциала.	
РАЗДЕЛ II. СУЩНОСТЬ И ПРИЧИНЫ ЛОКАЛЬНЫХ, РЕГИОНАЛЬНЫХ И МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ КОНФЛИКТОВ В КОНЦЕ XX НАЧАЛЕ XXI ВЕКА.		14
Тема 11. **Региональные конфликты с глобальными последствиями**	Содержание учебного материала	2
	1. Конфликты на Балканах. Операция «решительная сила» против Югославии (1999 г). 2. Высадка войск США в Афганистане и Иране (2003)	
.Тема 12. Локальные конфликты и гражданские войны в современном мире	Содержание учебного материала	2
	1. Агрессия Ирака против Кувейта 2. Операции США «Буря в пустыне», «Несокрушимая свобода», «Свобода Ираку» 3. Проблема национального суверенитета в современном мире.	
Тема 13.	Содержание учебного материала	2

Ядерное и обычное оружие:проблема распространения и применения.	1. Атомные оружейные программы США, Ирака и КНДР – как новая угроза миру.	
Тема 14. Новые угрозы конца XX века.	Содержание учебного материала	2
	1. Гонка вооружений, наступление НАТО на Восток. 2. Стремление к военному и политическому доминированию США и новые угрозы.	
Тема 15. Международный терроризм.	Содержание учебного материала	2
	1. Международный терроризм – угроза миру и безопасности. 2. Международная безопасность и суверенитет.	
Тема 16. Международные организации мира	Содержание учебного материала	2
	1. НАТО, ООН, ВТО, ЮНЕСКО,ОПЕК,ЛАГ, ШОС – международные организации и способы обеспечения международной безопасности и содружества.	
Тема 17. Мировая система	Содержание учебного материала	2
	1. Ядро 2. Переферия 3. Полупереферия	
РАЗДЕЛ 3. РОССИЯ И МИР В КОНЦЕ XX НАЧАЛЕ XXI ВЕКА.		14
Тема 18. 1. Биполярный мир и место в нём России	Содержание учебного материала	2
	1. Глобализация политической и экономической жизни и участие России в этих процессах.	
Тема 19. Укрепление влияния России на	Содержание учебного материала	4
	1. Геополитическое положение и внешняя политика в 1990-е гг. Новое место России в мире. 2. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия и страны Ближнего Зарубежья.	

постсоветском пространстве	СНГ, ОДКБ, Россия и страны Дальнего Зарубежья. 3. Укрепление российской государственности. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России.	
	2. Экономика России в начале 21 в. Переход к политике государственного регулирования рыночного хозяйства. Налоговая реформа. Решение проблемы внешнего долга.	
	3. Социальное развитие: разработка и реализация приоритетных национальных проектов. Демографическая политика. Итоги социально-экономического развития страны.	2 (СРС)
Тема 20. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	2
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	
	2. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) развития ведущих государств и регионов мира. Важнейшие правовые и законодательные акты мирового и регионального значения. Внешняя политика России в начале 21 в. Разработка новой внешнеполитической стратегии. Усиление борьбы с терроризмом. Отношения России с США и Западом. Отношения России со странами ближнего зарубежья. Отношения России со странами Азии, Африки, Латинской Америки. Итоги внешней политики России	
Тема 21. Развитие России на современном этапе	Содержание учебного материала	6
	1. Россия в 2008–2011 гг. Россия и мировой экономический кризис. Социальная политика в условиях экономического кризиса.	2
	2. Российская Федерация в 2012-2022г. Воссоединение Крыма с Россией. Внешняя политика. Участие России в борьбе с международным терроризмом в Сирии. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Культура, наука, спорт. Голосование по поправкам в Конституцию Российской Федерации.	2
	3. Мировой экономический кризис 2008–2009 гг. и его влияние на экономику России. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года. Санкции против России и политика импортозамещения. Экономическое развитие страны в 2016–2022 гг.	2

	Самостоятельная работа обучающихся	10
Консультации		4
Всего:		60
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Истории, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

Основные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-09-112828-4 — Текст: непосредственный.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-112830-7 — Текст: непосредственный.

3. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: **https://urait.ru/bcode/532336.**

4. Даудов, А.Х. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А.Х. Даудов. - СПб: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. – Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

6. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. – Текст: электронный.

7. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

8. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

11. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL**:** **https://urait.ru/bcode/540370**.

3.Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. ? Режим доступа : http://www.edu.ru.

4. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

5.https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста **Google Play, Apple Store).**

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL**:** **https://urait.ru/bcode/539174.**

4. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: **https://urait.ru/bcode/536636.**

5. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: **https://urait.ru/bcode/540360.**

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знать: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		

Уметь: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно- – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

	традициям российского государства.	

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.3
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	439
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	445
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	454
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	458

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся
*должен **знать:***

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения; бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple, Present Continuous, Past Continuous, Present Perfect; глаголов в Present Simple для выражения действий в будущем после if, when. Образование и употребление пассивного залога Present, Past, Future Simple Passive.

должен уметь:

общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

- осуществить запрос и обобщение информации;

- обращаться за разъяснениями;

- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

- завершать общение.

Монологическая речь

- делать сообщение, содержащих наиболее важную информацию по теме, проблеме;

- кратко передавать содержание полученной информации;

- рассказать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт поступки;

- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;

- описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);

- заполнение анкет, бланков;

- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);

- составление плана действий;

- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

Понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;

- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты;

- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать из прочитанного необходимую, интересующую информацию;

- использовать и приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 09 и ОК 10.

Шифр комп.	*Наименование компетенции*	*Дискрипторы (показатели сформированности)*	*Умения*	*Знания*
ОК 1 *ПК 1.1-1.4 21.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5*	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действий. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными метолами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной

		и рекомендации по улучшению плана.	(самостоятельно или с помощью наставника).	деятельности
ОК 2 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8* *3.1-3.6* *4.1-4.5* *5.1-5.5*	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование обобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 3 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8* *3.1-3.6* *4.1-4.5* *5.1-5.5*	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8*	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работы коллектива и команды. Взаимодействовать с	Психология коллектива. Психология личности

3.1-3.6 *4.1-4.5* *5.1-5.5*		Планирование профессиональной деятельности.	коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 5 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8* *3.1-3.6* *4.1-4.5* *5.1-5.5*	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 9 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8* *3.1-3.6* *4.1-4.5* *5.1-5.5*	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи
ОК 10 *ПК* *1.1-1.4* *21.-2.8* *3.1-3.6* *4.1-4.5* *5.1-5.5*	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые),	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, правила чтения текстов

			писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**224**
Обязательная учебная нагрузка	**162**
Практические занятия	**162**
Самостоятельная работа студента	**50**
Консультации	**12**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Уровень освоения***	***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***	3	4	5
Раздел 1 **Прием пищи: завтрак, ланч, обед, ужин**			**44**	
Тема 1.1 ***Завтрак.*** ***Меню завтрака***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на завтрак; вежливые формы приветствия. Грамматический материал: глагол “to have” в Present Simple tense, образование утвердительных, вопросительных, отрицательных предложений; местоимения much, many, few, little	2	**11**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Завтрак. Блюда, подаваемые на завтрак 2. Подача завтрака 3. Употребление глагола to have в Present Simple tense 4. Употребление местоимений many, much, few, little		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести диалог по теме Выполнить упражнение по грамматике по теме: глагол “to have”		**3**	
Тема 1.2 ***Ланч.*** ***Меню ланча***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на ланч; вежливые формы приглашения и предложения блюд. Грамматический материал: модальные глаголы can, may, must: значение, случаи употребления местоимения some, any, no и их производные	2	**11**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Ланч. Меню ланча 2. Подача и предложение блюд на ланч		**8** 2 2	

	3. Употребление модальных глаголов can, may, must 4. Употребление местоимений some, any, no и их производных		2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести диалог по теме Выполнить упражнение по грамматике по теме «Модальные глаголы»		**3**	
Тема 1.3 ***Обед.*** ***Меню обеда***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на обед; вежливые формы предложения и рекомендации. Грамматический материал: Present Continuous tense, образование, употребление	2	**11**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Обед. Меню обеда 2. Подача и рекомендация блюд, подаваемых на обед 3. Употребление Present Continuous tense 4. Употребление Present Continuous tense		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести диалог по теме Выполнить упражнение по грамматике по теме «Present Continuous tense»		**3**	
Тема 1.4 ***Ужин.*** ***Меню ужина***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на обед; вежливые формы предложения, рекомендации и подачи блюд; Грамматический материал: Past Simple Tense	2	**11**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Ужин. Меню ужина 2. Подача и предложение блюд на ужин 3. Употребление правильных глаголов в Past Simple tense 4. Употребление неправильных глаголов в Past Simple tense		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести диалог по теме Выполнить упражнение по грамматике по теме «Past Simple tense»		**3**	
Раздел 2 **Блюда по меню**			**82**	
Тема 2.1. ***Закуски***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал: названия закусок, виды закусок, ингредиенты закусок и способы приготовления.	2	**10**	ОК 1-5, 9, 10

	Грамматический материал: Future Simple tense			
	Практические занятия 1. Закуски. Виды закусок 2. Ингредиенты закусок, способы приготовления закусок 3. Перевод рецептов закусок 4. Употребление Future Simple tense		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта закуски с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.2 ***Салаты***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал: лексика по теме: названия и ингредиенты салатов, виды салатов, способы приготовления салатов. Грамматический материал: Past Continuous tense	2	**10**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Салаты. Виды салатов 2. Ингредиенты салатов, способы приготовления салатов 3. Перевод рецептов салатов 4. Употребление Past Continuous tense		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта салата с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.3 ***Супы***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: названия супов, виды супов, ингредиенты и способы приготовления супов. Грамматический материал: сравнение времен Past Simple/Past Continuous	2	**10**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Супы. Виды супов 2. Ингредиенты супов и способы приготовления супов 3. Перевод рецептов супов 4. Сравнение времен Past Simple/Past Continuous		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта супа с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.4. ***Вторые блюда***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: вторые блюда, названия вторых блюд, их виды, ингредиенты и способы приготовления вторых блюд Грамматический материал: сравнение времен групп Simple/Continuous	2	**12**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия		**10**	

	1. Вторые блюда. Виды вторых блюд 2. Ингредиенты и способы приготовления вторых блюд 3. Перевод рецептов вторых блюд 4. Сравнение времен групп Simple/Continuous 5. Сравнение времен групп Simple/Continuous		2 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта второго блюда с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.5. ***Десерты***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: десерты, виды десертных блюд, названия десертов, ингредиенты десертов и способы приготовления десертов. Грамматический материал: Present Perfect tense	2	**10**	ОК 1-5, 9, 10
	Практические занятия 1. Десерты. Виды десертов 2. Ингредиенты и способы приготовления десертов 3. Перевод рецептов десертных блюд 4. Употребление Present Perfect tense		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта десерта с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.6 ***Напитки***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: напитки, виды горячих и холодных напитков, чай, кофе, способы приготовления напитков Грамматический материал: сравнение времен Past Simple/Present Perfect ***Практические занятия*** 1. Напитки. Виды напитков 2. Чай, кофе. Способы приготовления напитков 3. Перевод рецептов приготовления горячих и холодных напитков 4. Сравнение времен Past Simple/Present Perfect	2	**10** **8** 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Подготовить сообщение по теме «История распространения чая/кофе в мире и в России»		**2**	
Тема 2.7 ***Вина***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: вина, виды вин, правила подачи вин; виды коктейлей и их ингредиенты Грамматический материал по теме: пассивный залог ***Практические занятия*** 1. Вина. Виды вин	2	**10** **8** 2	ОК 1-5,9, 10

	2. Правила подачи вин 3. Перевод рецептов коктейлей 4. Употребление пассивного залога		2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести рецепт коктейля с английского на русский язык		**2**	
Тема 2.8 ***Здоровое питание. Диетическое питание***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: виды диет, вегетарианство, диетические и вегетарианские блюда, ингредиенты диетических и вегетарианских блюд, способы приготовления диетических и вегетарианских блюд Грамматический материал: пассивный залог ***Практические занятия*** 1. Диетическое питание. Виды диет 2. Вегетарианство. Вегетарианские блюда 3. Перевод рецептов диетических и вегетарианских блюд 4. Употребление пассивного залога	2	**10** **8** 2 2 2 2	ОК 1-5, 9,10
	Самостоятельная работа студента Составить меню вегетарианских блюд для кафе		**2**	
Раздел 3 **Работа ПОП**			**36**	
Тема 3.1 ***Меню. Виды и планирование меню***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: меню, виды меню, структура меню разных ПОП Грамматический материал: модальный глагол can и его эквивалентов ***Практические занятия*** 1.Меню. Виды меню 2. Структура меню разных ПОП 3. Составление меню для ПОП 4. Употребление модального глагола can 5. Модальные эквиваленты глагола can	2	**13** **10** 2 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Составить меню для кафе		**3**	
Тема 3.2 ***Предметы сервировки. Сервировка стола***	***Содержание учебного материала*** Лексический материал: названия предметов сервировки: посуда, приборы, стеклянная посуда, аксессуары; правила сервировки стола. Грамматический материал: модальный глагол may и его эквиваленты ***Практические занятия***	2	**13** **8**	ОК 1-5, 9, 10

	1. Посуда и предметы сервировки стола 2. Правила сервировки стола 3. Описание сервировки стола 4. Модальный глагол may и его эквиваленты		2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Перевести текст по теме «Сервировка стола» с английского на русский язык		**3**	
Тема 3.3. Санитария и безопасность	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: правила санитарии и безопасности на ПОП Грамматический материал: модальный глагол must и его эквиваленты: have to, be to, should, need ***Практические занятия*** 1. Санитария и безопасность на ПОП 2. Правила санитарии на ПОП 3. Модальный глагол must 4. Глаголы have to, to be to 5. Глаголы should, need	2	**12** **10** 2 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Выполнить упражнение по грамматике по теме «Модальные эквиваленты»		**2**	
Раздел 4 Национальная кухня			**42**	
Тема 4.1 Русская кухня	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: названия блюд русской кухни, ингредиенты и способы приготовления; особенности русской кухни. Грамматический материал: предложения условия 1 тип ***Практические занятия*** 1. Русская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности русской кухни 3. Перевод рецептов блюд русской кухни 4. Предложения условия 1 тип	1, 2	**11** **8** 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод русского национального блюда с русского на английский язык		**3**	
Тема 4.2 Английская кухня	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: названия блюд английской кухни, ингредиенты и способы приготовления, особенности английской кухни	2	**11**	ОК 1-5, 9, 10

	Грамматический материал: предложения условия 1 тип ***Практические занятия*** 1. Английская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности английской кухни 3. Перевод рецептов блюд английской кухни 4. Предложения условия 1 тип		**8** 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод блюда английской кухни с английского на русский язык		**3**	
Тема 4.3. Американская кухня	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: названия блюд американской кухни, ингредиенты и способы приготовления, особенности американской кухни, особенности питания американцев Грамматический материал: причастия настоящего и прошедшего времени ***Практические занятия*** 1. Американская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности американской кухни 3. Особенности питания американцев 4. Употребление причастий настоящего и прошедшего времени	2	**11** **8** 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод текста по теме «Американская кухня»		**3**	
Тема 4.4. Европейская кухня	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: блюда европейской кухни, особенности блюд европейской кухни Грамматический материал: причастные обороты ***Практические занятия*** 1. Европейская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности европейской кухни 3. Употребление причастных оборотов	2	**9** **6** 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод рецепта блюда одной из европейских кухонь		**3**	
Раздел 5 Деловая документация			**8**	
Тема 5.1 Деловая	***Содержание учебного материала*** Лексический материал по теме: деловые письма, правила оформления деловой	2	**8**	ОК 1-5, 9, 10

документация	документации, выражения и клише, употребляемые в деловых письмах ***Практические занятия*** 1. Деловые письма: виды деловых писем 2. Правила оформления деловых писем 3. Написание деловых писем		**6** 2 2 2	
	Самостоятельная работа студента Выполнить перевод делового письма		**2**	
	ВСЕГО:		**212**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинеты Иностранного языка, Иностранного языка в профессиональной деятельности оснащенные в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

– доска учебная;
– рабочее место преподавателя;
– столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
– шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Для реализация адаптированной программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет «Иностранного языка», оснащенный:

- *Оборудованием:*

рабочее место преподавателя,

посадочные места по количеству обучающихся,

мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования,

комплекты дидактических раздаточный материалов по количеству обучающихся;

- *Техническими средствами обучения:*

телевизор, мультимедийный проектор, мультимедийный экран, DVD-плеер, магнитофон,

компьютер (ноутбук) с лицензированным программным обеспечением для преподавателя,

информационно-коммуникативные средства,

экранно-звуковые пособия,

В кабинете имеется комплект средств обучения в виде учебных пособий и книг для курса иностранного языка по программе учебного заведения:

- учебники
- словари (двуязычные).

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
–- убрать или переместить рисунки и т.п.;
–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объёме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2023. – 320с.

2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания – Ростов н/Д: Феникс, 2024. – 377с.

3. Федорова О.Н. Английский для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес. – М.: МСПИ, 2023. – 368с.

4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2023. - 320с.

3.2.2. Дополнительные источники

Базовые курсы

1. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/С.А.Воробьева. М.: Филоматис, 2023.-2006.-272с.

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – Ю.Б. Голицынский – 6-е изд.,- СПб.: КАРО, 2024.-544с.

3. Гончарова Г.А. Английский язык для гостиничного бизнеса: Учеб. пособие для учащихся нач. проф. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2022.-144с.

4. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: Учеб. пособие/П.М.Пушнова, В.А.Стороженко, А.С.Тяпкина.-М.: Высшая школа, 2023.-94с.

5. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. Book1, 2, 3. Express Publishing, 2019

6. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Food Service Industries. Book 1, 2, 3. Express Publishing, 2019.

3.2.3. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://book.ru/book/939214 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2024. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: https://book.ru/book/932751 (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: https://urait.ru/bcode/437135 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: https://urait.ru/bcode/475659 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: https://znanium.com/catalog/product/989248 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. Режим доступа : http://www.edu.ru.

2. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц и ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

3. https://e.lanbook.com/ адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play , Apple Store).

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по дисциплине, вышедшими за последние 5 лет.

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

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на практических занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения заданий практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация рабочей программы «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знать: - профессиональную терминологию сферы индустрии питания,социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения, бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилам, а также исключения; - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля; - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степени, образованные по правилу, а также исключения; - наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; - глагол, понятие глагола-связки, - система модальности; - образование и употребление глаголов во временах Present, Past, Future Simple, Present, Past Continuous, Present Perfect, Present Simple для выражения действий в будущем if, when <u>*Общие умения*</u> - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <u>*Диалогическая речь*</u>	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.* *Владение лексическим и грамматическим минимумом.* *Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме*	***Текущий контроль при проведении:*** *- письменного/устного опроса;* *-тестирования* *-диктантов* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачёта в виде:* *- письменных/устных ответов,* *выполнения заданий, в виде деловой игры (диалоги, составление описания блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)*

- осуществлять запрос информации; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника; - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение. <u>*Монологическая речь*</u> - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; - рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; - описывать особенности жизни и культуры совей страны и стран изучаемого языка; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; <u>*Письменная речь*</u> - небольшой рассказ; - заполнение анкет, бланков; - изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах; - составление плана действий; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; <u>*Аудирование*</u>	*Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)*	

понимать - основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; - отделять главную информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую информацию; *Чтение* - извлекать необходимую, интересующую информацию; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни		

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.4
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

5.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**463**
6.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**463**
7.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**469**
8.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**472**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью обще гуманитарного и социально-экономического цикла адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код **ПК, ОК**	**Умения**	**Знания**
ОК 04 ОК 08	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

№	**Вид учебной работы**	**Объем часов**
1	**Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**222**
2	**в т. ч. в форме практической подготовки**	**162**
	теоретическое обучение	6
	практические занятия	156
	консультации	12
3	*Самостоятельная работа обучающегося (всего)*	48
Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме диф. зачета		

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч[15]	
1	2	3	
		Всего	Практические занятия
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	**Содержание учебного материала**	12	
	1.Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность).	2	
	2. Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов.	2	
	3. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. 4. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности.	2 2	

	5. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	2	
	6.Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		162	162
Тема № 2.1. Лёгкая атлетика.	**Содержание учебного материала**	40	40
	1. Бег на короткие дистанции (60,100, 200,400 м). Ознакомление с техникой бега. Обучение, совершенствование техники бега по прямой и виражу. Высокий, низкий старт. Стартовое ускорение. Финиширование. Специально-беговые упражнения.	6	6
	2. Бег на длинные дистанции 2000-3000 'м. Ознакомление с техникой бега, изучение и совершенствование техники, тактики бега.	4	4
	3. Кросс и кроссовая подготовка, техника и тактика бега. Техника преодоления естественных препятствий, по техника бега по пересеченной местности и различным покрытиям.	12	12
	4. Эстафетный бег (4х100м, 4х400м, шведская эстафета). Ознакомление с техникой бега. Обучение и совершенствование, техники передачи эстафетной палочки по прямой и виражу.	2	2
	5. Прыжки в длину с разбега. Ознакомление с техникой прыжка, способом « согнув ноги», « ножницы». Изучение и совершенствование техники прыжка (разбег, толчок, приземление). Специально прыжковые упражнения	2	2
	6. Метание гранаты. Ознакомление с техникой метания гранаты. Держание, разбег, подготовка к броску. Окрестные шаги, финальное усилие. Специальные и подготовительные упражнения метания.	4	4

	7. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прием контрольных нормативов (бег 100 м, 2000-3000м, 4х100м; кроссовый бег 1-3 км; прыжок в длину с разбега; метание гранаты 500-700гр)	8	8
Тема 2.2. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала**		
	Баскетбол	40	40
	1.Стойки и перемещения. Ведение на месте. Передачи мяча на месте. Повороты на месте с мячом и без мяча. Передачи мяча в парах. Ведение мяча в движении. Передачи мяча на месте и в движении. Ведение мяча с поворотом. Остановки после ведения. Броски мяча в кольцо из различных положений.	4	4
	2. Броски мяча в кольцо из различных положений, после ведения. Передачи мяча во встречном движении. Передачи мяча в движении после ловли. Штрафные броски в кольцо. Ловля мяча отскочившего от щита, добивание мяча.	4	4
	3. Броски мяча в прыжке. 3-х очковые броски. Броски мяча в прыжке с поворотом. Совершенствование ведения мяча с обводкой.	4	4
	4. Опека игрока без мяча. Перехват мяча. Выбивание и вырывание мяча. Выбивание мяча при ведении. Взаимодействие с центровым игроком. Совершенствование передач мяча одной рукой. Ловля катящегося мяча	4	4
	5. Совершенствование бросков в прыжке, с поворотом. Атака 3-х нападающих против 2– х защитников. Штрафные броски в кольцо. Передачи и броски мяча «крюком». Добивание мяча в корзину. Совершенствование бросков в прыжке с сопротивлением соперника. Быстрый прорыв.	6	6
	6. Совершенствование передач мяча в тройках. Заслоны. Нападение через центрового игрока. Совершенствование техники владения мячом в нападении. Командные действия в защите. Заслон с выходом на получение мяча. Зонная защита и нападение против нее.	4	4
	7. Финты и обманные движения. Смешанная система защиты. Борьба за мяч. Выбивание, накрывание, подбор мяча. Совершенствование техники и тактики в учебной игре.	6	6
	8. Учебная игра для закрепления, пройденного материала	6	6
	9. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся.	6	

	Прием контрольных нормативов: выполнение технических, тактические действия по технике выполнения		6
	Волейбол.	34	34
	1. Обучение стойке волейболиста, перемещениям игрока, передачам мяча сверху, снизу, прямой нижней, боковой нижней подачам.	2	2
	2. Обучение сбросам мяча, нападающему удару. Совершенствование перемещений игрока, передач мяча сверху, снизу, подач мяча.	2	2
	3. Совершенствование техники передач мяча сверху, снизу в тройках, четверках, за голову, нападающего удара.	4	4
	4. Совершенствование приема мяча с доводкой в 3 номер, сбросы мяча в зоны 2,3,4 , игры в защите у сетки, нападающего удара.	6	6
	5.Обучение технике выполнения нападающего удара со второй линии, игре в защите, доводки мяча в 3 номер, совершенствование подач по зонам.	2	2
	6. Обучение одиночному и двойному блоку. Совершенствование технических приемов в учебной игре.	2	2
	7. Совершенствование техники выполнения нападающего удара, блокирование. Учебная игра. Практика судейства.	4	4
	8. Совершенствование технических и тактических приемов в учебной игре. Практика судейства.	6	6
	9. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прием контрольных нормативов: выполнение технических, тактические действия по технике выполнения	6	6
	Настольный теннис.	18	18
	1. Обучение и совершенствование стойки теннисиста, перемещениям, способам держания ракетки, отбивание мяча ракеткой (толчок, подставка), подачи мяча. Обучение подачи мяча, техники приема мяча с подачи.	4	4
	2. Обучение и совершенствование техники удара по мячу способом «накат» (справа и слева), технике удара «подрезка». Совершенствование техники одиночной игры.	4	4
	3. Обучение и совершенствование техники атакующего удара «топ-синг».	4	4

	Совершенствование техники ударов и приемов в учебной игре.		
	4. Мини-турнир по настольному теннису. Практика судейства.	6	6
Тема 2.3. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	30	30
	1. Краткие сведения о гимнастике. Классификация видов гимнастики. Роль и значение гимнастики в профессионально-прикладной подготовке. Само страховка и первая помощь при травмах. Техника безопасности. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	2
	2. Определение уровня физической работоспособности. Разучивание комплекса упражнений для развития мышц ног, живота, верхнего плечевого пояса и спины.	4	4
	3. Выполнение комплекса. Осанка. Профилактика заболеваний позвоночника. Комплекс упражнений для коррекции осанки.	4	4
	4. Выполнение комплекса. Плоскостопие Профилактика заболеваний ног. Комплекс упражнений для профилактики заболеваний ног и плоскостопия.	4	4
	5. Методики, виды и комплексы упражнений для снятия нервно-эмоционального и мышечного напряжения в течение дня на рабочем месте.	2	2
	6. Выполнение комплекса. Понятие о стрессе. Методы «выхода из стресса». Аутогенная тренировка.	2	2
	7. Обучение круговому методу тренировки для развития силы основных мышечных групп со свободными отягощениями	4	4
	8. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прем контрольных нормативов: выполнение комплексов по технике выполнения, контрольных нормативов по ОФП	8	8
СРС		**48**	
Консультации		**12**	
Промежуточная аттестация - Диф зачет		**-**	
Всего:		222	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Спортивный зал, оснащенный

оборудованием:

игровой зал для занятий спортивными играми размером 30 м на 18 м;

зал размером 10х7 – с тренажерами;

фойе – где размещены два теннисных стола;

зал атлетической гимнастики;

две раздевалки;

душ;

площадка для мини-футбола;

волейбольная и баскетбольная площадки;

гимнастическая площадка;

спортивный инвентарь по игровым видам;

техническими средствами: электронное табло; ручное табло; видеоаппаратура; аудиоаппаратура.

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

футбольное поле;

мини-футбольное поле;

беговая дорожка;

сектор для метания;

яма для прыжков в длину;

полоса препятствий;

турники.

спортивным оборудованием:

гимнастическое оборудование (перекладина, брусья параллельные (разновысокие)

канат подвесной, стеллажи гимнастические, конь гимнастический, козел гимнастический, мостик деревянный, маты гимнастические, мяч набивной, скамейка гимнастическая, канат для перетягивания, скакалки, обручи);

легкоатлетический инвентарь (флажки судейские, гранаты учебные 500 гр. гранаты учебные 700 гр., эстафетные палочки, секундомер);

оборудование и инвентарь для спортивных игр (форма футбольная, насос механический, футболки с номерами, шашки, щиты баскетбольные, стойки баскетбольные, сетки волейбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, ракетки для бадминтона, воланы для бадминтона, мячи футбольные, иглы для мячей, столы для настольного тенниса, сетки для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса).

При наличии бассейна – дополнительно оборудование для бассейна, включая подъемник для инвалидов, подвесную систему, инвентарь для плавания.

Учебный кабинет для изучения теоретического материала и презентации подготовленных сообщений по теме занятий, оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска учебная;

дидактические пособия;

программное обеспечение;

видеофильмы;

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);

экран;

проектор;

магнитная доска;

компьютеры по количеству посадочных мест;

профессиональные компьютерные программы.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

2. Федеральный закон от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».

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

4. Указ Президента РФ от 07 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».

5. Распоряжение Правительства РФ от 24 ноября 2020 г. № 3081-р «Об утверждении Стратегии развития физической культуры и спорта в РФ на период до 2030 г.».

6. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 599 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13554-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475342 7.Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 227 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13379-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/476678

8. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 122 с. – ISBN 978-5- 4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/77006

9. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2018. — 256 с. — ISBN 978-5-406-06281-4. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/926242

10. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/943895

11. Федонов, Р.А., Физическая культура : учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-4365-6697-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/939962 8. Бишаева, А.А., Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/941740

12. Тиханова, Е.И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-4365-9021-9. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/942729

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/;

2. Публичная электронная библиотека [Электронный портал]. - Режим доступа: https://urait.ru/bcode/508826

3. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

4. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 424 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469681

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

Уметь: 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.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.5
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**476**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**477**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**483**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**486**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий СПО 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: Учебная дисциплина «Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально–экономического цикла адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК1 – ОК6, ОК 9, ОК 10.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимы для формирования и развития следующих компетенций:

ОК 1. 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 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться Профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 9. ОК 10.	-применять техники 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**40**
в том числе в форме практической подготовки:	**0**
в т.ч.	
теоретическое обучение	**32**
Самостоятельная работа [16]	**6**
Консультации	**2**

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

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		**6**	
Тема 1.1. Введение	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине		
	2. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	*2*	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10,
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка практико-ориентированного сообщения: Описание роли и места общения в структуре деятельности, используя профессиограмму своей специальности. Выявление влияния индивидуальных различий на особенности коммуникации в группе.	*2*	ОК3, ОК5, ОК6, ОК9
Раздел 2. Социальное общение		***19***	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	*2*	

Общение – основа человеческого бытия	1.	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	2.	Единство общения и деятельности. Преимущества и негативные последствия смешения межличностного и ролевого общения.	*2*	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка выступлений по теме: «Общение – основа человеческого бытия» «Описание характера своей будущей профессиональной деятельности. «Определение взаимосвязи деятельности и общения».		*1*	ОК1, ОК2, ОК3, ОК10
Тема 2. 2 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1.	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажение в процессе восприяти		
	2.	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.3. Общение, как основа взаимодействия (интерактивная сторона общения).	**Содержание учебного материала**		*2*	ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК10
	1.	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности		

	2.	Формирование навыков обратной связи и взаимодействия в контакте. Определение практической значимости трансактного анализа Э. Берна.	*2*	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		*2*	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	1.	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.		
	2.	Коммуникативные умения и навыки специалиста.	*2*	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**		*2*	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
	1.Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Деловая переписка. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация. Приемы аргументации. Умение отстаивать свою точку зрения, правила и приемы взаимодействия в общении. Самопредставление в деловой сфере (на примере устройства на работу), этико-психологические нормы профессиональной деятельности.			
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения			***11***	

Тема 3.1. **Конфликт: его сущность и основные характеристики**	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Сущность и природа конфликтов. Виды конфликтов. Способы разрешения конфликтов		
	2. Приемы разрешения конфликтных ситуаций. Практические приемы саморегуляции в межличностном общении. Темперамент.	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся. Создать «банк» конфликтных ситуаций. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации. Самодиагностика на определение конфликтности. Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса. Анализ своего поведения на основании результатов диагностики.	1	ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 3.2. **Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция**	**Консультация**	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2 Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Характер. Приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	*2*	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся. Разработать правила «Кодекс поведения в конфликте». Анализ тренинга по саморегуляции. Составить программу самовоспитания.	*2*	ОК2, ОК5, ОК6, ОК9,
Раздел 4. Этические формы общения		***4***	

Тема 4.1 Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала.**	*2*	ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК10
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.		
Тема 4.2. **Деловой этикет**	**Содержание учебного материала.**	*2*	ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК10
	Правила делового этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.		
	Итого	***40ч***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. **Материально-техническое обеспечение.**

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Психология общения, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета социальных и гуманитарных дисциплин:

посадочные места по количеству обучающихся,

рабочее место преподавателя,

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (схемы и другие материалы по психологии).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проектор.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

1. Рогов, Е.И. Психология общения + еПриложение: Тесты : учебник / Рогов Е.И. — М.: КноРус, 2022. — 260 с. — (СПО). URL: https://book.ru/book/931371
2. Психология общения для студентов колледжей / А.И. Волкова. 2-е изд.– Ростов-на-Дону: Феникс, 2020год
3. В.А. Горшенина «Психология общения: учебное пособие» М. «Академия» 2022год
4. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: М. «ФОРУМ»: ИНФА – М , 2021. – 192с.: ил. – (Профессиональное образование)
5. Ефимова Н.С. Социальная психология: учебное пособие.– М.:ИД «ФОРУМ»: ИНФА – М , 2020. – 192с.: ил. – (Профессиональное образование)
6. Классическая социальная психология: учебное пособие для вузов/ под общей редакцией Е.И. Рогова.- Владос-2020. – 414с.
7. Кузнецова И.А. Психология общения: учебное пособие для СПО – Москва:РГУП, 2021.-167с.
8. Социальная психология общения: теория и практика монография/под общ. Ред. С.Д. Гуривой, Л.Г. Почебут, А.Л. Свенцицкого. – 2-е изд. п: перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2021-389с.
9. Морозов А.В. Деловая психология.: Учебник для вузов. 4-е изд., испр. Идоп.- М, 2020. – 1036с.
10. Столяренко Л. Д. Самыгин С.И. Психология делового общения и управления, - изд 5-е. - Ростов-на-Дону.: Издательство «Феникс», 2022год
11. В. А. Толочек «Современная психология труда» «Питер» 2018 год
12. Чернобай В.А. Социальная психология. Серия «Среднее профессиональное образование». Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 256с.
13. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения, М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192с
14. Руденко, А.М. Психология делового общения : учебное пособие / Руденко А.М. — Москва : Русайнс, 2022. — 248 с. URL: https://book.ru/book/933804

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

15. Сам себе психолог.ru. [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Электрон. дан. - Режим доступа: http://sam-sebe-psycholog.ru.
16. Психология общения. Энциклопедический словарь. [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Электрон. дан. - Режим доступа: http:// http://www.e-reading.by.
17. Психологический портал «World7.ru». [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Электрон. дан. - Режим доступа: http://www. //world7.ru.

18. Психология общения и эффективное общение. Библиотека. [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Электрон. дан. - Режим доступа: http://psyfactor.org/lybr2-3.htm.
19. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
20. https://e.lanbook.com/ Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store)
21. Портал психологии - "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://olden.rsl.ru/datadocs/doc_7494no.pdf
22. Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.psychologies.ru
23. Электронная библиотека учебников: [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://studentam.net/
24. Библиотека Гумер - гуманитарные науки: [Электронный ресурс] - Режим доступа:http://www.gumer.info/
25. PSYLIB: Психологическая библиотека "Самопознание и саморазвитие": [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://psylib.kiev.ua/
26. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
27. Электронно-библиотечная система IPRbooks
28. Электронно-библиотечная система KNIGAFUND.RU
29. Электронно-библиотечная система http://www.academia-moscow.ru/
30. Электронно-библиотечная система http://znanium.com/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Психология и этика делового общения: учебник для бакалавров / Под ред. В.Н. Лавриненко. – 6-е изд., перераб. И доп. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2020. – 591с.
2. Кукушин А.С. Деловой этикет: учебное пособие для студентов специальностей «Менеджмент». – Изд-е 4-е, исп., дополн. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2020. – 287с.(Серия «Новые технологии»)
3. Захараш Т.Б. Психология общения Учебное пособие М.: ЧОУВО Витте, 2020.- 116с.
4. Арбузова Е.Н, Анисимов А.И., Шатровой О.В. Практикум по психологии общения. СПб.: Речь, 2021. – 273с
5. Бороздина, Г.В., Кормнова, Н.А. Психология общения. Учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2021

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным

техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Грамотность использования психологических техник и приемов, повышающих эффективность общения	Формализованное наблюдение и оценка результата практических работ
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Грамотность использования различных методов саморегуляции поведения в общении	Формализованное наблюдение и оценка результата практических работ
Знания:		
- взаимосвязь общения и деятельности;	Точность и полнота знаний по определению подходов к пониманию взаимосвязи общения и деятельности	Наблюдение за ходом деловой игры
- цели, функции, виды и уровни общения;	Точность и полнота знаний по определению целей, функций, видов и уровней общения	Оценка выполнения тестовых заданий по теме 2.1
- роли и ролевые ожидания в общении;	Точность и полнота знаний по определению по определению социальных и межличностных ролей, ролевых ожиданий в общении	Практическая работа: анализ производственных ситуаций (упражнения).
- виды социальных взаимодействий;	Точность и полнота знаний по определению особенностей социальных взаимодействий, по классификации социальных взаимодействий	Оценка выполнения тестовых заданий по теме 2.3
- механизмы взаимопонимания в общении;	Точность и полнота знаний механизмов взаимопонимания в	Оценка выполнения тестовых заданий

	общении	по теме 2.2
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	Грамотность использования различных техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения.	Выполнение практической работы
- этические принципы общения;	Точность и полнота знаний по определению этических принципов общения. Грамотность использования правил делового этикета.	Наблюдение за ходом деловой игры
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	Грамотность использования различных способов разрешения конфликтов	Анализ и решение проблемных ситуаций
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.6
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

для обучающихся с инвалидностью
без нарушений психофизического развития

2026 г.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является вариативной по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России №05-1999 от 09.11.2022 года и в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пр. Минпросвещения России от 24.08.2022 года №762).

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины направлена на обеспечение специальных условий для получения среднего профессионального образования обучающихся для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития

.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**491**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**491**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**493**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**496**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО ЗРЕНИЮ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья** является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптационной дисциплины:

Знать	**Уметь**
З.1. Содержание, элементы и этапы коммуникационного процесса	У.1. Выстраивать эффективную деловую коммуникацию.
З.2. Сущность понятия «Деловое общение».	
З.3. Основные принципы деловой коммуникации.	У.2. Применять продуктивные техники коммуникации в деловом общении.
З.4. Правила ведения деловых бесед.	
З.5. Основы эффективной самопрезентации и самопродвижения.	У.3. Применять способы передачи и приема информации.
	У.4. Презентовать собственные профессиональные качества при собеседовании с работодателями
З.6. Условия эффективного речевого воздействия.	У.5. Осознанно управлять своим состоянием и поведением в процессе самопрезентации.
	У.6. Рефлексировать (осознавать свое состояние и поведение).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**40**
в т.ч. в форме практической подготовки в т. ч.:	**10**
теоретическое обучение	**20**
практические занятия	10
Самостоятельная работа	**6**
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего час.	В том числе:					
			Аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная работа	Практика	Форма контроля
			Всего	Лекции	Практические и др. формы занятий, консультации	СРС		
	2	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
Учебный модуль 1. Основы продуктивного делового общения		**18**	**18**	**8**	**6**	**4**	**-**	**-**
1.1.	Понятие и структура делового общения	8	8	4	-	4	-	-
1.2.	Навыки построения эффективной коммуникации	10	10	4	6	-	-	Контрольное тестирование
***Учебный модуль 2. Эффективная самопрезентация* профессиональных и деловых качеств**		**20**	**20**	**8**	**10**	**2**	**-**	**-**
2.1.	Способы и формы самопрезентации	6	6	4	-	2	-	Практическая работа
2.2.	Собеседование как основная форма самопрезентации при трудоустройстве	6	6	2	4	-	-	-
2.3.	Барьеры успешного выступления	6	6	2	4	-	-	-
2.4.	Консультации	2	2	-	2	-	-	-
3.	**Итоговая аттестация**	**2**	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	Защита разработанной самопрезентации
	ИТОГО:	**40**	**40**	16	16+2	**6**	**-**	**-**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

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

Кабинет *«Профессиональное самоопределение»*.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- шкафы и тумбы для хранения учебных материалов,
- информационные стенды по дисциплине «Куда пойти работать» и др.,
- ноутбук или ПК с установленным ПО и доступом к сети Internet,
- мультимедийный проектор,
- мультимедийный экран,
- принтер.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Нормативно-правовые акты:

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

2. Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Министерством образования и науки РФ 8 апреля 2014 г. N АК-44/05вн) – URL: https://base.garant.ru/70680520/ (дата обращения: 15.03.2020).

3. Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

Основная литература:

1. Пикулева О. А. Гендерные, возрастные и профессиональные особенности тактик самопрезентации. Автореф. дис.канд. психол. наук. СПб., 2004.

2. Ворожейкина Л.И. Влияние тактик самопрезентации на успешность адаптации // Вестник Волгоградского государственного университета. Исследования молодых ученых. – 2007. - №6.

3. Журавлева И.А. Феномен самопрезентации личности в психологии. Вестник университета. -2012- №12.

4. Кон И.С. В поисках себя: Личность и ее самосознание. М.: Политиздат, 1984.

5. Крылов Е.Ю. Формирование тактик целенаправленной самопрезентации у студентов в виртуальной среде. Диссертация к. п. н.: 19.00.07. Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена. - СПб, 2012.

6. Пикулева О.А. К вопросу о содержании самопрезентации: тактики и стратегии. Имиджелогия - 2005: Материалы третьего международного симпозиума по имиджелогии. - М., 2005.

7. Садыкова Н.А. Самопрезентация как речевая тактика. Вестник Башкирского университета. – 2012. - Т.17, №3.

8. Чикер В.А. 18 программ тренингов: руководство для профессионалов. М.: Речь, 2008.

Дополнительные источники

1. Баева О.А Ораторское искусство и деловое общение: Учебное пособие. 5-е изд. Новое знание, Москва, 2005 г.

2. Д. Карнеги Как вырабатывать уверенность в себе и влиять на людей, выступая публично/ Пер. с англ. Ю.С.Трошина, Ю.В.Семенова. Сост. В.В.Шарпило - Мн.: ПАРАДОКС, 1996
3. Прихожан А.М., Психология неудачника: Тренинг уверенности в себе. - М., Творческий центр "Сфера". 2000.
4. Прутченков А. С. Тренинг личностного роста. - М., Новая школа. 1993
5. Радислав Гандапас «Десять глав о том, как получать и доставлять максимальное удовольствие, выступая публично», издательство: Олимп-Бизнес, 2007
6. Смирнова Е. Е. Психология общения. - С-Пб., Каро. 2005
7. Шахиджанян В. В. Учимся говорить публично. Вагриус, Москва, 2006
8. Штангль Антон. Язык тела. - Баку, Сада. 1992

Основные электронные издания:

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).
3. Министерство просвещения российской Федерации https://edu.gov.ru/
4. Цент развития профессионального образования https://www.crpo-mpu.com/
5. Электронная библиотечная система IPRBooks. URL: http://www.iprbookshop.ru.
6. Научная электронная библиотека e-library. URL: http://elibrary.ru.
7. Журнал «Среднее профессиональное образование» http://www.portalspo.ru/journal/index.php
8. Сайт Государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» - https://mintrud.gov.ru/ministry/programms/3/0

3.3. Кадровое обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю учебной дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в соответствующих нормативных документах.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров: преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: содержание, элементы и этапы коммуникационного процесса; сущность понятия «Деловое общение»; основные принципы деловой коммуникации; правила ведения деловых бесед; основы эффективной самопрезентации и самопродвижения; условия эффективного речевого воздействия.	Знание принципов эффективной самопрезентации и самопродвижения; Описание общих требований к содержанию и этапам коммуникационного процесса.	Экспертное наблюдение; выполнения практических работ.
Умеет: выстраивать эффективную деловую коммуникацию; применять продуктивные техники коммуникации в деловом общении; применять способы передачи и приема информации; презентовать собственные профессиональные качества при собеседовании с работодателями; осознанно управлять своим состоянием и поведением в процессе самопрезентации; рефлексировать (осознавать свое состояние и поведение).	Демонстрирование умений выстраивания эффективной деловой коммуникации и презентации собственных профессиональных качеств при собеседовании с работодателем.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ.
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Комплект оценочных средств текущего контроля

Комплект заданий для контрольного тестирования

Задание: Ответить на вопросы контрольного тестирования.

1. Дайте один наиболее правильный ответ.

К вербальным средствам общения относятся:

А) устная речь;

Б) письменная речь;

В) устная и письменная речь.

2. Дайте один правильный ответ.

Какой из перечисленных факторов может отрицательно повлиять на атмосферу общения при собеседовании:

А) располагающий взгляд;

Б) очки с затемненными стеклами;

В) доброжелательная улыбка;

Г) строгий деловой костюм.

3.Продолжите фразу.

1. В зависимости от различных признаков деловое общение делится на письменное и xxxxxxxxxx.

2.Продолжите фразу.

Межличностное речевое общение нескольких собеседников с целью разрешения определенных деловых проблем или установления деловых отношений называется – деловая xxxxxxxx.

5. Выберите один, не правильный ответ.

- **Общение – это:**
- А) процесс передачи информации;
- Б) процесс установления контактов между людьми;
- В) процесс формирования и развития личности;
- Г) нет правильного ответа.

6.Выберите один, не правильный ответ.

Средство невербального общения слушающего поощряющее говорящего к продолжению разговора - это:

А) широкая улыбка;

Б) постоянное сокращение дистанции во время разговора;

В) заинтересованный взгляд с нечастым кивком головы;

Г) постоянное увеличение дистанции во время разговора;

7. Дайте несколько правильных ответов.

Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным):

А) жест;

Б) поза;

В) мимика;

Г) тембр голоса.

8. Дайте несколько правильных ответов.

Для результативного проведения собеседования необходимо:

А) не обращать внимание на невербальные знаки собеседника;

Б) контролировать свои движения;

В) контролировать свою мимику;

Г) стараться интерпретировать реакции собеседника.

9. Дайте ответ «ДА»/»НЕТ».

Согласны ли вы с утверждением, что изучение предпочтений, вкусов, ценностей тех людей, с которыми проходит собеседование, поможет сделать более правильный выбор:

А) да;

Б) нет.

10. Дайте ответ «ДА»/»НЕТ».

Способствует ли эффективности коммуникации при деловом общении учет индивидуально – психологических характеристик коммуникантов (пол, возраст, национальность, особенности темперамента):

А) да;

Б) нет.

Ответы на тестовые задания

1	А	6	В
2	Б	7	А.Б.В.

3	устное	8	Б, В, Г.
4	беседа	9	А
5	Г	10	Б

Критерии оценки

Оценка	**Количественные показатели**
«5» (отлично)	91 - 100 % правильных ответов
«4» (хорошо)	78 – 90% правильных ответов
«3» (удовлетворительно)	61 – 77% правильных ответов
«2» (неудовлетворительно)	менее 61% правильных ответов

Комплект оценочных средств промежуточной аттестации

Комплект заданий для практической работы

«Разработка структуры самопрезентации и выбор способа ее представления»

Задание 1. Определить форму визуализации информации (визитная карточка, портфолио, эссе, резюме) при самопрезентации и обосновать ее выбор.

Задание 2. Подготовить необходимую информацию для самопрезентации (в соответствии с выбранной формой визуализации информации).

Задание 3. Структурировать подготовленную информацию (в соответствии с выбранной формой визуализации информации).

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Аргументированное обоснование выбора оптимальной формы визуализации информации.	0-6
2	Оправданный выбор информационного материала, который позволяет показать личный творческий потенциал соискателя на должность и раскрыть его личностно - профессиональный образ.	0-10
3	Структурированность представленного материала.	0-4
	Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.	

Комплект оценочных средств для итоговой аттестации

ЗАЩИТА РАЗРАБОТАННОЙ СТРУКТУРЫ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ

Алгоритм представления информации:

• озвучание темы и целей самопрезентации;

• представление основной информации;

• обоснование выбора основной информации и формы ее визуализации.

В процессе подготовки к самопрезентации можно использовать представленную памятку для публичных выступлений.

Памятка для публичных выступлений

1.Первое впечатление является весьма существенным. Не забудьте приветливо улыбнуться аудитории и поблагодарить человека, который вас представит, обращаясь к нему, если это уместно, по имени.

2.Попробуйте рассказать какую-нибудь забавную историю, которая выгодно характеризует этого человека, нечто вроде того, как ему блестяще удалось решить возникшую в последний момент проблему. Мы были свидетелями, как одна выступающая поведала о том, что организатор мероприятия только что примчался на такси из гостиницы, куда он ездил за ее очками для чтения, без которых она не могла разобрать ни слова из своих заметок.

3.С уважением относитесь к своим слушателям. Но если вы не японец, не следует извиняться перед ними за то, что вы недостойны к ним обратиться. Однако вы можете позаимствовать у представителей этой страны некоторые правила японской вежливости, поблагодарив вашу аудиторию за их готовность выслушать вас и отметив их значимость. Например, если аудиторию представляют одни гинекологи, можно пошутить, что в течение последующего часа вряд ли какой-нибудь ребенок осмелится появиться на свет, так как все ведущие специалисты-акушеры находятся сейчас здесь.

4.Визуальный контакт. Когда вы обращаетесь к слушателям, лучше смотреть им в глаза, но не стоит бояться смотреть в сторону. Если вы знаете, с какой стороны ваш профиль смотрится выгоднее (у большинства людей это так), старайтесь, когда будете смотреть вдаль, поворачиваться к аудитории именно этим боком.

5.Не бойтесь жестикулировать. Конечно, не стоит махать руками, подобно мельнице, но используйте свое тело и голос, чтобы донести информацию до слушателей. Жестикуляция также помогает не вцепляться в кафедру с такой силой, что белеют косточки пальцев.

6.Постарайтесь, однако, не делать резких и навязчивых движений: не дергайтесь, не раскачивайтесь и не «играйте» с посторонними предметами (например, авторучкой).

7.Улыбка внушает доверие. Не стоит приклеивать к лицу постоянную глуповатую улыбку, но старайтесь улыбаться, когда это позволяет ситуация.

8.Огласите аудитории тему вашего выступления, потом скажите ей это еще раз, а затем повторите то, о чем вы ей только что рассказали!

9.Меняйте темп, скорость и качество подачи материала. Ускоряйте или замедляйте речь, чтобы подчеркнуть какой-то момент и привлечь к нему внимание слушателей. Меняйте также тембр голоса: для подчеркивания говорите более низким голосом, а шутки произносите более легким тоном.

10.Если вы пользуетесь заметками, не перелистывайте их слишком явно, если, конечно, не хотите своими действиями рассмешить аудиторию.

11.Избегайте «книжных» выражений.

12. Не усложняйте! Чаще используйте примеры, иллюстрации, сравнения. Вне зависимости от осведомленности слушателей, никогда не повредит облегчить восприятие для любой аудитории. Материал должен быть сжатым, кратким, простым и конкретным.

13. Делайте акцент на положительные моменты. Не стоит выглядеть мрачным пессимистом, даже если вы ведете речь о загрязнении планеты и гибели всего живого. Предлагайте слушателям конструктивные действия, а не деструктивный пессимизм.

14.Постарайтесь, насколько это возможно, предугадать вопросы, которые могут возникнуть у слушателей. Например, если вы рассказываете о своем пешем походе в Гималаи, будьте готовы ответить на вопросы о вашей обуви. Еще лучше принести с собой ту пару обуви, в которой вы прошли полпути на Эверест, и продемонстрировать ее аудитории. Привлечение внимания с помощью визуальных средств дает некоторую передышку слушателям, возможно, уже слегка утомленным постоянным звучанием вашего голоса.

15.Немедленно реагируйте на замечания из зала, с которыми вы не согласны, или на те, что уводят в сторону от темы беседы. Вежливо их отвергайте, объясняя, по какой причине это делаете, а затем решительно возвращайте разговор в русло прежней темы.

16.Скажите несколько добрых слов по поводу ваших коллег, вашей организации, следующей книги, которую вы пишете, или следующего альбома, который вы записываете, или еще что-либо в этом роде.

17.Ваша речь должна содержать элементы юмора. Вам не обязательно веселить слушателей смешными историями — просто сами попытайтесь с юмором взглянуть на предмет вашей беседы, а аудитория с удовольствием это поддержит.

18.Контролируйте аудиторию. Следите за признаками скуки, или за желанием слушателей задать вопросы. Если кто-то начинает зевать, заметьте с напускным сожалением: «Я, конечно, не хотел до такой степени утомить присутствующих, однако...». Если кто-то из слушателей начнет громко перешептываться между собой, поинтересуйтесь, не хотят ли они задать вопрос, — обычно этот прием моментально помогает утихомирить излишне разговорчивых!

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Знание и понимание сущности самопрезентаци.	0-4
2	Аргументированность, взвешенность и конструктивность освещения вопроса	0-5
3	Широта, глубина и оригинальность суждений	0-4
4	Выбор оптимальной формы визуализации информации	0-4
5	Умение отстаивать свою точку зрения	0-3
Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.		

Приложение 2.7
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01. ХИМИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**503**
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**508**
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**517**
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**518**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» является дисциплиной математического и общего естественнонаучного учебного цикла адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 уравнения;

-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

-основы аналитической химии;

-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

-методы и технику выполнения химических анализов;
-приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате изучения должен освоить общие компетенции:

Шифр комп.	*Наименование компетенций*	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

		плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология

		научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального и личностного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении

	, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

			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	профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
лабораторные и практические занятия	36
Самостоятельная работа [17]	24
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.*	*Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*
1	*2*	*3*	
Раздел 1. Физическая химия	***Содержание учебного материала*** Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	***36***	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся. Презентация по теме: «Составление энергетически сбалансированного меню»	***4***	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	***Содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Идеальный газ и его законы.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей.	***2***	
	Лабораторная работа. Определение вязкости жидкостей.	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся. Реферат на тему: «Научные основы процесса сублимации»	***2***	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	***Содержание учебного материала*** ***Уровень освоения***	***6***	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Скорость и константа химической реакции. Факторы влияющие на скорость реакции.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от	***2***	

	температуры и концентрации реагирующих веществ.		
	Самостоятельная работа обучающихся. 3.Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	***2***	
Тема 1.4. Свойства растворов.	***Содержание учебного материала***	***6***	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. 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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8***	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	***2***	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Определение pH среды с помощью индикатора.	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая.	***2***	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	***Содержание учебного материала***	***2***	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	1. 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.		
	Тематика практических и лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа. Изучение процесса адсорбции и его зависимость от внешних факторов.		**ОК4, ОК6**

	Самостоятельная работа обучающихся «Применение адсорбции в технологических процессах»	***2***	
Раздел.2 Коллоидная химия 36			
Тема 2.1. Коллоидные растворы.	***Содержание учебного материала***	***6***	
	1. Дисперсные системы, их классификация. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	Практическое занятие. Составление формул и схем строения мицелл.	***2***	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Получение коллоидных растворов.	***2***	**ОК4, ОК6**
Тема 2.2. Грубодисперсные системы.	***Содержание учебного материала***	***2***	
	1. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: 1. Молоко, как природная эмульсия. 2. Пенообразование в кондитерском производстве.	***4***	

Раздел 3. Растворы высокомолекулярных соединений.			
Тема3.1. Высокомолекулярные соединения.	***Содержание учебного материала***	***6***	
	1. 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. Физико-химические изменения важнейших органических веществ.		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	***2***	
Раздел 4. Характеристика важнейших классов органических веществ.			
Тема 4.1. Основные классы органических веществ	***Содержание учебного материала***		
	1. Углеводороды: предельные, непредельные, ароматические. Кислородосодержащие органические вещества. Витамины.	***8***	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа Проведение качественных реакций на основные классы органических веществ	***2***	
Раздел 5.Аналитическая химия		***68***	
Тема 5.1. Качественный анализ.	***Содержание учебного материала***	***2***	
	1. Аналитическая химия, ее задачи и 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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**

	анионов. Условия протекания реакций обмена		
	2. Основные положения ТЭД. Первая аналитическая группа катионов.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа Характерные качественные реакции катионов 1 аналитической группы	***4***	
Тема 5.2. 2 аналитическая группа катионов. Гидролиз солей.	***Содержание учебного материала***	***2***	
	1. 2 аналитическая группа катионов. Гидролиз солей. Произведение растворимости.		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа. Вторая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	***4***	**ОК4, ОК6**
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	***2***	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	***4***	
Тема 5.3. Окислительно-восстановительные реакции. Комплексные соединения.	***Содержание учебного материала***	***4***	
	3 аналитическая группа катионов. Окислительно-восстановительные реакции.		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Комплексные соединения, состав, номенклатура. Аморфность.		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7,**

			ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	Практическая работа. Алгоритм составления окислительно-восстановительных уравнений. Комплексные соединения.	***2***	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Качественные реакции катионов 3 аналитической группы.	***4***	**ПК 3.3 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать уравнения реакции окислительно-восстановительных реакций	***2***	
Тема 5.4. Четвертая аналитическая группа катионов.	***Содержание учебного материала***	***2***	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	1. Четвертая аналитическая группа катионов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа. Качественные реакции катионов 4 аналитической группы	***2***	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
Тема 5.5.Анионы. Анализ сухой соли.			
	Содержание учебного материала	***2***	
	1. Анионы, классификация и характерные реакции.	***2***	
Раздел 6 Аналитическая химия. Количественный анализ			
Тема 6.1. Гравиметрический метод анализа	***Содержание учебного материала***		ОК 01
	1. Весовой метод анализа.	***2***	ОК 02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 2.1
	Лабораторная работа Определение содержания влаги в пищевых продуктах	***2***	ПК 2.2
Тема 6.2. Объемные методы анализа	***Содержание учебного материала***		
	1. Объемные методы анализа. Способы выражения концентрации растворов в	***2***	**ОК 1-ОК5,**

	объемном анализе. Перманганатометрия. Методы осаждения.			**ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа Метод нейтрализации		***4***	
	Лабораторная работа Метод перманганатометрии		***4***	
	Лабораторная работа Метод осаждения		***4***	
Раздел 7 Физико-химические методы анализа	***Содержание учебного материала***			
	1. Физико-химические методы анализа. Разновидности, применение. Обобщающее занятие.		***2***	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа Рефрактометрическое определение сахара в растворе		***2***	
	Самостоятельная работа		***24***	
	Консультация		***10***	
	Промежуточная аттестация		***6***	
Всего:			***144***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Химия, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к

ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М.: Академия, 2023. – 288 с.

2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум для бакалавров: учебное пособие / В. Д. Валова (Копылова). — Москва: Дашков и К, 2022. — 200 с.

3. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. Режим доступа: http://www.edu.ru.

4. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

5. **https://e.lanbook.com/**Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мухидова З. Ш. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Лабораторные занятия: учебное пособие для спо / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
– основные понятия и законы химии;	Полнота ответов, точность формулировок,	Письменный/устный опрос; тестирование;

– 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;	не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ

– основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
– 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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 и т.д.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических и лабораторных работ, тестирования, контрольных и других видов текущего контроля

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		
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.8
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА адаптированной РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**524**
2	**СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**525**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**528**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**530**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» является дисциплиной математического и общего естественнонаучного учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- формирование представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических и химических законов, действующих в окружающем мире.

Задачи освоения дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

– формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли экологии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды;

– развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины « Экологические основы природопользования» могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения. Особое значения дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; - анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; - выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; - оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.	- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств; - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

- **Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду		**14**	
Тема 1.1. Концепция устойчивого развития.	**Содержание учебного материала**		ОК1- ОК5, ОК9
	1. Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования.	4	
	2. Виды и классификация природных ресурсов. Альтернативные источники энергии.	4	
	3. Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем. Глобальные экологические проблемы человечества.	4	
	Самостоятельная работа: « Природоресурсный потенциал. Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры.»	**2**	
Раздел 2. Рациональное и нерациональное природопользование		**26**	
Тема 2.1 Принципы и методы рационального природопользования	**Содержание учебного материала**		ОК1- ОК5, ОК9
	1. Введение. Техногенное воздействие на окружающую среду. Условия устойчивого состояния экосистем.	4	
	2.Типы загрязняющих веществ. Загрязнение окружающей среды. Определение, виды и размерность ПДК.	4	
	3.Природные ресурсы и их классификация. Задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации.	4	
	4. Практическое занятие: «Провести анализ и прогнозирование последствий различных видов	2	

	производственной деятельности».		
	Самостоятельная работа: «Основные источники и масштабы образования отходов производства».	**2**	
Тема 2.2 Бытовые и промышленные отходы и их утилизация	**Содержание учебного материала**		ОК1- ОК5, ОК9
	1. Основные технологии утилизации промышленных и бытовых отходов. Принципы и методы экологического контроля и экологического регулирования.	4	
	2. Принципы и методы мониторинга окружающей среды.	2	
	Самостоятельная работа: «Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды».	2	
	Консультации	2	
	Всего	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Экологические основы природопользования, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

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

Кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами обучения: персональным компьютером с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийным проектором и экраном.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Оборудование учебного кабинета:

посадочных мест по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

учебная доска;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проектор, экран для проектора.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: не предусмотрено.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные печатные издания

- Колесников С.И. Экологические основы природопользования. : учебник / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2021. — 233 с.
- Гальперин М.В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. - 2-е изд., испр. – Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 256 с.: ил.
- Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с.

Дополнительные печатные издания:

- Кузнецов Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с.
- Гурова Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для СПО / Т. Ф. Гурова, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 188 с.
- Хандогина Е.К., Герасимова Н.А., Хандогина А.В., - 2-е изд. - Москва: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 160 с.
- Хван Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 253 с.

− Косолапова Н.В. Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2022. — 194 с.

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

− IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

− https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текст

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания	*Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены:* -уровень освоения учебного материала; -умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении	*Какими процедурами производится оценка:* -фронтальный опрос; -тесты по темам; -экспертное наблюдение выполнения практических работ.

выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств; - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования	профессиональных задач; -уровень сформированности общих компетенций.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; - анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; - выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; - оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.		

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.9
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫДИСЦИПЛИНЫ**	**534**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**536**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**540**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**542**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.**3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Цель дисциплины

«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»*:* получение обучающимися знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, приобретение умений применения знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности.

Задачи:

- усвоение понятий и теоретических вопросов в области микробиологии, изучение основ микробиологии, условий формирования и развития микробных сообществ, роли их в природе и различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов;
- изучение состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных блюд, напитков и кондитерских изделий; рационов питания, методики составления рационов питания; суточных норм потребности человека в питательных веществах, норм и принципов рационального сбалансированного питания;
- изучение основ санитарии и гигиены, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, проведении экспертизы соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на этапах производства требованиям безопасности;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания; правил санитарии и гигиены в пищевом производстве; правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- формирование готовности использовать приобретенные знания основ микробиологии и физиологии питания, санитарно-гигиенические требования в процессе обработки продуктов и технологии приготовления пищи;
- обучение проведению простейших микробиологических исследований и оценке полученных результатов.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания (отражающие особенности нозологической группы без нарушений психофизического развития)

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	–основные понятия и термины микробиологии; –классификацию микроорганизмов; –морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; –генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; –роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; –характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; –особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –микробиологию основных пищевых продуктов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –схему микробиологического контроля; –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для

		различных групп населения; −назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; −методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	22
Самостоятельная работа [18]	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**3** **4**		
Раздел 1	**Основы микробиологии**		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.1 Морфология и физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных занятий		
	2. Исследование образцов продовольственных товаров, подвергшихся микробиологической порче.	**2**	
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Микробиология основных пищевых продуктов: мяса, рыбы, молока, пищевых жиров	**2**	
	Тематика лабораторных занятий	**2**	
	«Способы приготовления микробиологических препаратов»		
Раздел 2	**Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания**		
Тема 2.1 Пищевые инфекции, отравления и	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	1. Пищевые инфекции, отравления, их классификация. Меры профилактики.		
	2. Глистные заболевания, их виды, пути заражения и меры		

глистные заболевания	профилактики.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Лабораторная работа: «Пути распространения гельминтов, жизненный цикл»	**2**	
Раздел 3	**Основы гигиены и санитарии**		
Тема 3.1 Нормативная документация для предприятий	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Нормативная документация для предприятий ПОП. Требования к предприятиям ПОП.		
	Лабораторная работа: «Санитарное состояние воздуха в помещении»	**2**	
Тема 3.2 Дезинфицирующие средства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных занятий		
	«Расчет и приготовление растворов дезинфицирующих средств заданной концентрации»	**2**	
Тема 3.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре	**Содержание учебного материала**		
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре.	**2**	
	2. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов.	**2**	
	3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищи и приготовлению блюд, реализация продуктов.	**2**	
	Тематика практических занятий		ОК 01 ОК 02
	1. Практическое занятие «Выявление нарушений требований СанПин на предприятиях общественного питания».	**2**	

	2. Практическое занятие «Нарушение требований по кулинарной обработке пищи и приготовлению блюд, реализация продуктов»	**2**	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Содержание учебного материала		
	3. Санитарные требования к готовой продукции и обслуживанию посетителей.	**2**	
	4. Пищевые добавки	**2**	
	Тематика лабораторных занятий	**2**	
	«Исследование качеств питьевой воды»		
Тема 3.4 **Личная гигиена персонала**	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Личная гигиена персонала. Санитарная одежда и санитарный режим.	**2**	
	2. Общее понятие о гигиене труда. Оказание первой медицинской помощи.	**2**	
	Тематика практических и лабораторных работ 1. Решение ситуационных задач «Соблюдение правил личной гигиены повара-кондитера»	**2**	
	2. «Заболевания и вредные привычки повара и кондитера».	**2**	
	Самостоятельная работа	**8**	
	Консультация	**2**	
	Всего:	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. **Материально-техническое обеспечение.**

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Микробиолошгия, физиология питания, санитария и гигиена, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

– доска учебная;
– рабочее место преподавателя;
– столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
– шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
–- убрать или переместить рисунки и т.п.;
–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время

самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 233 с.

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971 (дата обращения: 21.11.2022).

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/249626 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317252 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для спо / О. В. Сычева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46664-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/314807 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. Режим доступа: http://www.edu.ru.

6. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

7. HTTPS://E.LANBOOK.COM/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста GOOGLE PLAY, APPLE STORE).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мухидова З. Ш. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Лабораторные занятия: учебное пособие для спо / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
−основные понятия и термины микробиологии; −основные понятия и термины микробиологии; −классификацию микроорганизмов; −морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; −генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов,	Письменный/устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ

микроорганизмов; −роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; −характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; −особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; −основные пищевые инфекции и пищевые отравления; −микробиологию основных пищевых продуктов; −основные пищевые инфекции и пищевые отравления; −возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; −методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; −правила личной гигиены работников организации питания; −классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; −правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; −схему микробиологического контроля; −пищевые вещества и их значение для организма человека; −суточную норму потребности человека в питательных веществах; −основные процессы обмена веществ в организме; −суточный расход энергии; −состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; −физико-химические	точность формулировок, адекватность применения терминологии	

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		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
–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 контро –ль пищевого производства; –проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; –рассчитывать энергетическую ценность блюд; –составлять рационы питания	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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 и т.д.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических и лабораторных работ, тестирования, контрольных и других видов текущего контроля

для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.10
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**548**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**553**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**563**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**565**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения

	ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Использование актуальной нормативно-правовой документации по	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и

профессиональное и личностное развитие.	специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать	Соблюдение правил экологической	Соблюдать нормы экологической	Правила экологической безопасности при

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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).	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

		Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. -требования к качеству пищевых продуктов, сырья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	96
Самостоятельная работа ***(не более 20%)***	12
Обязательная учебная нагрузка	80
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Консультация	4
Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***		***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***		***3***	***4***
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	***1***	***2***	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	***Основные группы продовольственных товаров***			
Тема 1.1	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Классификация продовольственных товаров	***1.*** Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров	***1,2***	***2***	
	2. . Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	***2***	***2***	
Тема 1.2.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***16***	
Товароведная характеристика продуктов растительного	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения свежие овощи и фрукты	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

происхождения			***2***	
	2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения (муки	***2***	***2***	
	3, Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения (крупы)	***1.2***	***2***	
	4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения(сахара, меда, кондитерских изделий)	***2***	***2***	
	5.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения вкусовые товары (чай ,кофе, табачных изделий ,алкоголя, специй и приправ)	***2***	***2***	

	6.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров растительного происхождения (масло растительное)	***2***	***2***	
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***2***	
Тема 1.3 ***Товароведная характеристика продуктов животного происхождения***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***24***	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров животного происхождения(мясо,птица, субпродукты)	***2***	***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров животного происхождения (яйцо куриное и яичные продукты)	***2***	***2***	

	3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров животного происхождения (молоко и молочные продукты)	***2***	***2***	
	4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству группы продовольственных товаров животного происхождения (животные жиры)	***2***	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***2***	
	Содержание учебного материала	***Уровень освоения***		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов **.**Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов	***2***	***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторно – практических работ		***12***	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов 2. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов 3. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов 4. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров 5. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров 6. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров чай, кофе		***2*** ***2*** ***2*** ***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

			2 ***2***	
Раздел 2	***Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания***			
Тема 2.1 ***Организация продовольственного и материально-технического снабжения***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	***1***	***2***	
	4. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	***2***	**2**	
	3.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства Требования, предъявляемые к таре.	***2***	***2***	
	Тематика практических занятий			
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. . Подбор технического оснащения складских помещений		***2***	ОК 1-7, 9, 10

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		***2***	
Тема 2.2 ***Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной,	***2***	***2***	
	2. Товарные запасы на предприятиях общественного питания	***2***	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		***2***	
Тема 2.3	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***14***	ОК 1-7, 9, 10,

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	***2,3***	***2***	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	***2,3***	***2***	
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	***2,3***	***2***	
	4. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		***2***	
	2. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.		***2***	

Тема 2.4 ***Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы***	***Тематика практических занятий и лабораторных работ***	***Уровень освоения***	**14**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения заказа на продукты со склада документов и на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	***2,3***	***2***	
	2.Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада, заказа на сырье продукты со склада, документов на отпуск продукции с производства	***2***	***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	***2***	***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	4.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	***2***	***2***	
	5.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	***2***	***2***	
	6.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	***2***	***2***	

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		***2***	
Самостоятельная работа			***12***	
Лабораторно практических			***34***	
Консультации			***4***	
Всего:			***80***	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- - убрать или переместить рисунки и т.п.;
- - изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- - подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 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. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
5. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
7. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
16. 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.
17. 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
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. 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:
20. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
22. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
23. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
24. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
25. 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.
26. 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.
27. 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.

28. 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.
29. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2013 – с.111-120.
30. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники (печатные издания)

1. 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).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. 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.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2009

Журнал – Товароведение продовольственных товаров.

Журнал- Пищевая промышленность.

Журнал – Питание и общество

Журнал - Общепит

Интернет-источники:

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 http://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/
5. www.restoracia.ru
6. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
7. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и 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; 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль** **при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.11
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **570**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **572**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ **578**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **581**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария, ОП 04 Организация обслуживания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования;	– 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

	– 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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**64**
Объем образовательной программы	**58**
в том числе:	
теоретическое обучение-лекции	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
Самостоятельная работа [19]	**4**
Консультации [20]	**2**

[19] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема адаптированной образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[20] Проводится в форме учебного занятия

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10**
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Раздел 1	**Механическое оборудование**	**28**	**ОК1-7,9,10**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	**4**	
Тема 1.3. Оборудование для	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4**
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства:		

обработки мяса, рыбы	мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		**ПК 6.4**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**2**	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**4**	
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4**
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		

сырья	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	**4**	
Раздел 2.	**Тепловое оборудование**	**20**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**4**	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**4**	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Раздел 3	**Холодильное оборудование**	**6**	

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов и шокеров	**2**	
Раздел 4.	**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**4**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		

реализации готовой продукции в организациях питания	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
Консультации		**2**	
Всего:		**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты: Техническое оснащение организаций питания, Менеджмент и управление персоналом, Организация обслуживания в организациях общественного питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

При организации рабочего места обучающегося с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен

быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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/

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».

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 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

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», 2021. – 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

7. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
8. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

Дополнительные источники:

1. Техническое оснащение организаций питания для специальности "Поварское и кондитерское дело" / Васюкова А.Т. 2023-280с.
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 400 c. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, 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,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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 благо-приятных 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	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.12
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**585**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**587**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**593**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**596**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в адаптированную образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. 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	У1 соблюдать требования санитарии и охраны труда; У2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; У3 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У4 получать и подготавливать посуду и приборы к обслуживанию; У5 выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков; У6 подготавливать и обслуживать столы-экспресс, шведский стол; У7 помогать обслуживать неофициальные банкеты, чайный, кофейный столы и выездные мероприятия; У8 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У9 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; У10 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и	З1 виды и методы обслуживания; З2 правила подготовки зала к обслуживанию; З3 ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов; З4 ассортимент и характеристики основных моющих средств; З5 этапы обслуживания гостей (подготовительный, основной, заключительный); З6 правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной); З7 виды меню и порядок записи блюд и напитков в меню и карте вин и напитков; З9 правила приема заказа (бизнес-ланч, завтрак, в экспресс- зале, в кофейном зале и т.д.) с соблюдением правил межличностного общения и профессиональной терминологии; З10 специальные формы организации питания (столы-экспресс, шведский стол, выездное обслуживание); З11 особенности сервировки столов неофициальных банкетов; З12 особенности обслуживания чайного и кофейного стола; З13 правила поведения в конфликтных ситуациях и поддержание положительного имиджа предприятия; З14 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; З15 правила и технологии расчетов с потребителями.

культурного контекста. ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	безналичной оплаты; У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные на вынос. У12 соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Самостоятельная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	60
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (экскурсии на предприятия питания)	-
практические занятия	34
консультация	2
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Характеристика основных типов организаций общественного питания.				
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	**Содержание**		**8**	
	1 Введение. Цели и задачи дисциплины. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	2	У1-У2 З1
	2 Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: характеру производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг, времени и места функционирования.		2	
	Практические занятия		**2**	
	1 Изучение различных типов предприятий общественного питания	2	2	У1-У2
	Самостоятельная работа			
	1 Составит электронную презентацию по теме: " Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть) их назначение, виды, особенности		2	

		деятельности"			
Раздел 2. Торговые помещения, их характеристика и оснащение					
Тема 2.1. Виды торговых, вспомогательных помещений.	**Содержание**			**10**	
	1	Виды торговых, вспомогательных помещений. Структура и планировка предприятия. Требования, предъявляемые к торговым помещениям: к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов, к художественному решению интерьера, оборудованию и мебели. Правила пожарной безопасности. Инструкции по охране труда.	2	2	У3-У4 З3-З4
	Практические занятия			**6**	
	1	Виды столовой посуды и приборов, используемые на предприятиях общественного питания. Санитарно гигиенические требования.	2	2	У3-У4 З3-З4
	2	Изучение ассортимента столовой посуды. Заполнить таблицу.		2	
	3	Изучение ассортимента столовых приборов и белья. Заполнить таблицу.		2	
	Самостоятельная работа			2	
	1	Подготовить информацию о моющих и дезинфицирующих средствах, применяемых в организация общественного питания (Работа с интернет ресурсами). Подготовить доклад правила мойки столовой посуды и приборов.			
Раздел 3. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды сервировки.					
Тема 3.1 Подготовка	**Содержание**			**8**	У4 З2

торговых помещений к обслуживанию.	1.	Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов (завтрак, обед, ужин, банкет).	2	2	
	2.	Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков. Особенности составления банкетного меню.		2	
	Практические занятия			**4**	
	1.	Сервировка стола для различных вариантов меню	2	2	
	2.	Составление меню ресторана на 100 мест высшего класса.		2	У4 З2 З6
Раздел 4. Организация обслуживания гостей					
Тема 4.1. Правила подачи блюд и напитков	**Содержание**			**6**	
	1	Методы подачи блюд (в обнос, английский, европейский, русский, комбинированный). Правила подачи холодных и горячих закусок, супов, вторых блюд, десертов и напитков	2	2	У5 З5
	Практические занятия				
	1	Правила подачи супов и вторых блюд. Правила подачи десертов и напитков	2	2	
	2	Подбор столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд		2	У5 З5
Раздел 5. Обслуживание банкетов					
Тема 5.1. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**			**14**	
	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами (особенности составления меню, сервировки, подачи блюд и напитков)	2	2	У7 У8 З9
	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами (особенности составления меню, сервировки, подачи блюд и напитков)		2	

	3	Банкет-фуршет (особенности составления меню, сервировки, подачи блюд и напитков). Банкет-коктейль, коктейль-фуршет (особенности составления меню, сервировки, подачи блюд и напитков)		2	
	Практические занятия			**8**	
	1	Составить меню на банкет с полным обслуживание официантами, подобрать и рассчитать посуду, заполнить заявку на производство. Рассчитать необходимое количество поваров для банкета.	2	2	У7 У8 У9 У12 У11 З9 З10 З11
	2	Составить меню на банкета с частичным обслуживание официантами, подобрать и рассчитать посуду, заполнить заявку на производство. Рассчитать необходимое количество поваров для банкета.		2	
	3	Составить меню на банкет-фуршет с частичным обслуживание официантами, подобрать и рассчитать посуду, заполнить заявку на производство. Рассчитать необходимое количество поваров для банкета.		2	
	4	Составить меню на банкет-коктейль с частичным обслуживание официантами, подобрать и рассчитать посуду, заполнить заявку на производство. Рассчитать необходимое количество поваров для банкета.		2	
Раздел 6. Специальные виды услуг и формы обслуживания					
	Содержание			**10**	
Тема 6.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	1	Кейтеринг, назначение характеристика, особенности организации. Оборудование, посуда, используемые для выездного обслуживание. Особенности составления меню.	2	2	
	2	Шведский стол, шведская линия, особенности организации и составления меню. Подбор оборудования, посуды, приборов, правила работы повара-раздатчика.		2	

	Практические занятия			**6**	
	1	Составить меню, подобрать оборудование, посуду и приборы для выездного обслуживания. Оформить заявку на производство.	2	2	
	2	Составить меню, подобрать оборудование, посуду и приборы для шведского стола, шведской линии. Оформить заявку на производство.		2	
	3	Составить меню, подобрать оборудование, посуду и приборы для обслуживания в номерах гостиниц. Оформить заявку на производство.		2	
	4	Особенности облуживания гостей на высшем уровне. Фламбирование, транширование блюд.		2	
Раздел 7. Организация обслуживания питания в столовых при производственных предприятиях и в учебных заведениях					
Тема 7.1. Организация в специализированных предприятиях питания	**Содержание**			**4**	У10 У12 З12 З13 З14 З15
	1	Организация питания на производственных предприятиях, школьников и студентов.	2	2	
	Практические занятия			**2**	У10 У12 З12 З13 З14 З15
	1	Составить меню дневного рациона для работников металлургической промышленности.	2	2	
Консультации			**2**		
Итого				**64часов**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты: Техническое оснащение организаций питания, Менеджмент и управление персоналом, Организация обслуживания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2 и 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

– **Учебная мастерская ресторанного сервиса оснащена технологическим оборудованием и инвентарем** в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- столовый текстиль: скатерти, салфетки;
- кофемашина Simonelli;
- кофемолка;
- льдогенератор;
- шкаф холодильный;
- стойка барная.
- столы прямоугольные
- столы круглые
- столы квадратные
- барная стойка
- часы настенные
- барный органайзер
- джигер
- миксер
- мерный стакан
- совок для льда
- мельница для льда
- Ice bucket / Ведерко для льда
- шипцы для льда
- барные коврик
- доска разделочная
- барный поднос
- шейкер классический
- шейкер Бостон
- смесительный стакан
- стрейнер
- мадлер
- барная ложка
- пинцет барный

- нарзанник
- сквизер
- нож барный
- рокс (олд фешенд)
- хайбол
- харикейн
- бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
- гейзеры
- миска стеклянная
- кофемолка - электрическая
- темпер
- поднос официанта
- кувшин
- пара для эспрессо (чашка с блюдцем)
- пара для капучино (чашка с блюдцем)
- бокал Irish
- ложка для эспрессо
- кофейная ложка
- сахарница
- питчер (разных объемов)
- разделочная доска
- металлический поднос
- нож для фруктов (см ТО компетенции)
- бокал для шампанского
- бокал для красного вина
- бокал для белого вина
- минаж (соль/перец)
- пара чайная (чашка с блюдцем)
- бокал для коньяка (снифтер)
- тарелка пирожковая
- тарелка основная
- тарелка закусочная
- тарелка десертная
- тарелка глубокая
- тарелка «Шляпа»
- салфетница
- соусники
- розетки
- ручник
- тележка сервировочная
- скатерти
- салфетки льняные
- приборы столовые (нож, вилка, ложка)
- приборы закусочные (нож, вилка)
- приборы рыбные (нож, вилка)
- приборы десертные (нож, вилка, ложка)
- приборы стейковые (нож, вилка)

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ладнова О.Л., Корячкина С.Я. «Организация обслуживания в общественном питании»: учебное пособие для СПО, Ростов на Дону Феникс – 2023г.
2. Самулевич И.А. «Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания»: учебное пособие для СПО, Ростов на Дону Феникс – 2023г.
3. Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева.-Изд.4-е,стер.-Ростов н/Д: Феникс,2017
4. Васюкова А.Т., под ред., Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник СПО КноРус 2023;
5. БутейкисН.Г., «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., Академия – 2016.Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 318 с.
6. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 c. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.htm
7. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 c. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
8. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 c. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47692.html

Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс

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

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

5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Интернет-ресурсы

1. http:www.ilo-project.spb.ru
2. Тренинг – курс управления персоналом www. inventech. Ru > Библиотека > Менеджмент
3. http://www.consultant.ru/
4. http://www.rg.ru/
5. http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite
6. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
7. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: – соблюдать требования санитарии и охраны труда; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	Решение ситуационных задач на практических занятиях

– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – получать и подготавливать посуду и приборы к обслуживанию;	Решение ситуационных задач на практических занятиях
– выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков; – подготавливать и обслуживать столы-экспресс, шведский стол; – помогать обслуживать неофициальные банкеты, чайный, кофейный столы и выездные мероприятия;	Демонстрация выполнения задания на натуральных образцах
– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	Заполнение технологических документов на практических занятиях
– отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Демонстрация выполнения задания на натуральных образцах
– производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	Решение ситуационных задач на практических занятиях
– эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные на вынос;	Демонстрация выполнения задания на натуральных образцах
– соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя.	Решение ситуационных задач на практических занятиях
Знать:	
1. виды и методы обслуживания;	Опрос, тестирование
2. правила подготовки зала к обслуживанию;	Опрос, тестирование
3. ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов;	Электронная презентация
4. ассортимент и характеристики основных моющих средств;	Электронная презентация
5. этапы обслуживания гостей (подготовительный, основной, заключительный);	Опрос, тестирование
6. правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной);	Электронная презентация
7. виды меню и порядок записи блюд и напитков в меню и карте вин и напитков;	Опрос, тестирование
8. правила приема заказа (бизнес- ланч, завтрак, в экспресс- зале, в кофейном зале и т.д.) с соблюдением правил межличностного общения и профессиональной терминологии;	Опрос, тестирование

9. специальные формы организации питания (столы-экспресс, шведский стол, выездное обслуживание);	Опрос, тестирование
10. особенности сервировки столов неофициальных банкетов;	Электронная презентация
11. особенности обслуживания чайного и кофейного стола;	Электронная презентация
12. правила поведения в конфликтных ситуациях и поддержание положительного имиджа предприятия;	Опрос, тестирование
13. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	Опрос, тестирование
14. правила и технологии расчетов с потребителями.	Опрос, тестирование
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.	

Приложение 2.13
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**601**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**604**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ**	**613**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**615**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются элементы общих/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 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 языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

В результате освоения адаптированной 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;
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и

товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов

- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

В результате освоения адаптированной 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;
- 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 товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
- Реализация адаптированной рабочей программы также направлена на достижение результатов в части воспитания обучающихся, которые составлены в соответствии с Конституцией Российской Федерации и безусловное уважение к жизни во всех ее проявлениях, признание ее наивысшей ценностью;
- осознание ценности здоровья, установка на активное здоровьесбережение человека;
- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство;
- любовь к Отечеству, осознание себя гражданином России – продолжателем традиций предков, защитником Земли, на которой родился и вырос; осознание личной ответственности за Россию;

- признание ценности жизни и личности другого человека, его прав и свобод, признание за другим человеком права иметь свое мнение;
- готовность к рефлексии своих действий, высказываний и оценке их влияния на других людей; внутренний запрет на физическое и психологическое воздействие на другого человека;
- правовое самосознание, законопослушность; готовность в полной мере выполнять законы России; уважение к чужой собственности, месту постоянного проживания;
- осознание себя гражданином многонациональной России, частью народа, который создал культуру; интерес и уважение к культуре, русскому языку и языкам предков;
- осознание ценности образования; уважение к педагогу; готовность учиться на протяжении всей жизни; стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни;

2. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**106**
Самостоятельная работа	**4**
Обязательная учебная нагрузка	**102**
в том числе:	
- теоретическое обучение	48
- практические занятия	42
- консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
	Раздел 1 ***Основы экономики***		***54***
Тема 1.1 ***Экономика — система общественного воспроизводства***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***12***
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	***1,2***	*2*
	2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство		*2*
	3. Теория спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. Деньги, денежная система и денежное обращение.		*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Анализ и систематизация экономических систем и рыночных структур		*4*
	Практическое занятие 2. Построение кривых спроса и предложение. Определение равновесной цены.		*2*
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	***1,2***	*2*

	*2.*Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания. Налоговая система РФ.	***1,2***	*2*
	3. Налоговая система РФ. Основные виды налогообложения физических и юридических лиц.	***1,2***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 3. Расчет основных платежей в бюджет		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка докладов на темы: «Порядок создания и ликвидации предприятий», «Банкротство – причины, последствия, порядок проведения процедуры» *Источники информации:* 1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. 2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с. 3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с. Интернет-ресурсы: http:// www. Economi.gov.ru		*2*
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***12***
	1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	***1,2***	*2*

питании	2.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	***2.3***	*2*
	3. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	***2.3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 4. Расчет и анализ показателей эффективного использования основных и оборотных средств		*2*
	Практические занятия 5. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).		*2*
	Практические занятия 6. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		*2*
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	***2,3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		*2*
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Товарооборот на предприятиях общественного питания. Состав, структура, факторы, оказывающие влияние на его величину	***2,3***	*2*

питания.	***Тематика практических занятий и лабораторных работ***		
	Практическое занятие № 8. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Расчет основных показателей.		*2*
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	***2,3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		*2*
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	***2,3***	*2*
	2. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Виды кредитов, предоставляемых юридическим и физическим лицам.	***2,3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 10. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.		*4*
Раздел 2. Основы менеджмента			***19***
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные	***1,2***	*2*

Предприятие как объект управления	подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Внутренние и внешние факторы, влияющие на деятельность организации.		
	2.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.	***2,3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 11. Методика проведения SWOT – анализа.		*2*
	Практические занятия 12. Организационные структуры управления. Выбор оптимальной структуры для ПОП		*2*
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	***2,3***	*2*
	2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	***2,3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 13. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		*2*
	Практическая работа 14. Мотивация труда. Система и форма оплаты труда в РФ. Порядок расчета заработной платы.		*2*
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***5***
	1. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	***2,3***	*2*

	*2.*Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	***2,3***	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка докладов «Эффективные методы мотивации сотрудников на ПОП», «Проблемы мотивации персонала»,«Делегирование полномочий на предприятиях ресторанного бизнеса», «Управление личным временем», «Поглотители времени» 1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с. 2. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М.: Академия, 2011. – 208 с. **Интернет – ресурсы** http:// www. Management-Portal.ru		*1*
Раздел 3 Основы маркетинга			***21***
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***13***
	1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	***1,2***	*2*
	2. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Разработка нового товара (услуги).	***1,2***	*2*
	*3.*Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	***2,3***	*2*

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 15. Разработка рекламных акций, логотипа ПОП.	***2,3***	*2*
	Практическое занятие 16. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Разработка нового товара (услуги).	***2,3***	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка докладов «Интернет маркетинг – отличие от традиционного маркетинга» *Источники:* 1. Ф. Вирин Интернет маркетинг: полное практическое руководство / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с. 2 . Кокрум, Дж. Интернет-маркетинг: лучшие бесплатные инструменты / Джим Кокрум ; пер. с англ. Ларисы Плостак. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2013. — 382 с. 3. Вюббен, Дж. Контент — это валюта. Как разрабатывать продающий контент / Джон Вюббен ; пер. с англ. Марии Гескиной. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. — 448 с **Интернет – ресурсы** http:// www. Management-Portal.ru		*1*
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***
	1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	***2,3***	*2*
	2.Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	***2,3***	*2*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 17. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	***2,3***	*2*

Тема 3.3. Управление маркетинговой деятельностью на ПОП	***Практическое занятие 18.*** Управление маркетинговой деятельностью на ПОП. Организационный структуры маркетинга. Управление комплексом продвижения услуг.	***2,3***	***2***
	Консультация 1. Повторение пройденного материала. Решение задач.		***2***
	Консультация 2. Подготовка к экзамену: анализ и систематизация теоретических вопросов.		***2***
	Консультация 3. Подготовка к экзамену: решение задач.		***2***
	Экзамен		***6***
Всего			***106***

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Социально-экономических дисциплин в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1.Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации;

При организации рабочего места обучающейся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Для обучающихся - инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья доступ обеспечен с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (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 общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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»,2013. – 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», 2015. – 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, 2013.

11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 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», 2013.-176с.

(электронные издания):

13. 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

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 200 с.
2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
3. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
5. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.
6. Куликова О.А., Перетятко М.Ю..Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.
7. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011. - 256с.
8. НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2008. -365 с.
9. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В.Солдатенков.:М.ЗАО.Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005.-192с.

(электронные издания)

13. http:// www. Management-Portal.ru
14. http:// www. Economi.gov.ru
15. http:// www. Minfin.ru

16. http://www.aup.ru

Основные электронные издания (электронные ресурсы):

-IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

-https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При необходимости привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и 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	Полнота письменных ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	**Текущий контроль при проведении:** -письменного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - на электронных или бумажных носителях **Промежуточная аттестация** в форме экзамена по учебной дисциплине в виде:

питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (swot- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, 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; 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	формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии в письменном и электронном виде	-письменных ответов на экзаменационные билеты

общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, 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.		
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	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в	**Текущий контроль:** - оценка выполнения заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы в письменном или электронном виде - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения письменных практических/контрольных работ **Промежуточная**

на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ	полном объеме.	**аттестация**: - экспертная оценка письменного выполнения практических заданий на экзамене.

потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.14
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06. ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) адаптированной РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**622**
2	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ дисциплины**	**623**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**630**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**632**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»: формирование представлений в области действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла адаптированной образовательной программы.

Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения адаптированной образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПАОП СПО).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 1.2,	– защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правовые отношения в процессе профессиональной деятельности – законов и иных нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – основных положений Конституции Российской Федерации; – прав и свобод человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятий правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательных актов и других нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно правовых форм юридических лиц; – правовых положений субъектов	составления и оформления документов, регламентирующих работу на транспорте (по видам транспорта) ведения типовой технической и перевозочной документации при организации перевозочного процесса

		правоотношений в сфере профессиональной и предпринимательской деятельности; – прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; – порядка заключения трудового договора и оснований для его прекращения; – правил оплаты труда; – роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – прав граждан на социальную защиту; – понятий дисциплинарной и материальной ответственности работника; – видов административных правонарушений и административной ответственности; норм защиты нарушенных прав и судебного порядка разрешения споров	

2. Структура и примерное содержание учебной ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	6
теоретическое обучение	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация: Дифф. зачет	

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч[21]		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
		Общее кол-во	В том числе практические занятия	
Раздел 1. Гражданское право в предпринимательской деятельности		**20**	**2**	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений в РФ	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли, права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ их источники.			
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды и субъекты предпринимательского права.	**2**		
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**			ОК 01

[21] Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

Право собственности, его виды и другие вещные права.	Право собственности. Субъекты права собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативно го управления. Формы собственности по российскому законодательству. Право собственности граждан. Право частной собственности юридических лиц. Право государственной и муниципальной собственности.	**2**		ОК 02 ОК 04
Тема 1.4. **Сделки с собственностью и их виды**	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие сделок их признаков. Классификация сделок: по составу участвующих сторон; условные сделки ит.д.			
Тема 1.5. **Условия действительности сделок**	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие действительности сделок. Дееспособность физических и юридических лиц. Сделки, совершенные с превышением полномочий органа юридического лица. Сделки, совершенные за пределами специальной правоспособности юридического лица. Сделки с пороками воли. Ничтожные сделки.			
	Практическая работа: Определение законности сделок в соответствие с ГК РФ			
Тема 1.6. **Гражданско-правовой договор**	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Содержание: Понятие договора. Виды договоров. Содержание и форма договора. Порядок заключения, изменения и расторжения договора. Общие правила исполнения предпринимательских договоров.			
	Практическая работа: Составление гражданско-правовых договоров и анализ их основных условий.			
Тема 1.7. Гражданско-	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01

правовая ответственность за неисполнение договора	Понятие гражданско-правовой ответственности. Ее виды. Убытки, неустойка. Функции гражданско-правовой ответственности в предпринимательской деятельности.			ОК 02 ОК 03
Тема 1.8. Гражданско-правовые обязательства и их виды и способы обеспечения исполнения обязательств	**Содержание учебного материала** Понятие гражданско-правовых обязательств. Определение понятия «должник», «кредитор». Виды гражданско-правовых обязательств, встречающиеся в предпринимательской деятельности. Понятие способов обеспечения исполнения обязательств. Неустойка, поручительство, залог, удержание имущества, банковская гарантия, задаток.	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 1.9. Экономические споры и деятельность арбитражных судов	**Содержание учебного материала** Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; договорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника и т.д. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности.	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
Раздел 2. Трудовое право		**14**	**2**	
Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права	**Содержание учебного материала** Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 2.2. Трудовой	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01

договор	Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приемке на работу. Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.			ОК 02 ОК 04
Тема 2.3. Регулирование рабочего времени и времени отдыха.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.			
	Практическая работа: Решение практических ситуаций по регулированию рабочего времени и времени отдыха.			
Тема 2. 4. Дисциплина труда	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.			
	Практическая работа: Выполнение практических заданий по применению мер дисциплинарной ответственности.			
Тема 2. 5	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	ОК 02

Материальная ответственность сторон трудового договора	Понятие материальной ответственности. Основания привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба возмещаемого работнику и порядок его возмещения. .			ОК 03 ОК 04
	Практическая работа: Определение правомерности наложения материальной ответственности			
Тема 2.6. Индивидуальные трудовые споры.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификации трудовых споров. Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Порядок признания забастовки незаконной. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам. Сроки подачи заявления и сроки разрешения дел в органах, по рассмотрению трудовых споров. Исполнения разрешения по трудовым спорам.			
	Практическая работа: Выполнение практических заданий по решению индивидуальных трудовых спора.			
Раздел 3. Административное право		**8**	**2**	

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие административного права. Понятие субъектов административного права. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.			
	Практическая работа: Выполнение практических заданий по применению мер административной ответственности.			
Тема 3.2. Понятие и структура правоохранительных органов РФ	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие правоохранительных органов. Органы прокуратуры, органы внутренних дел. Негосударственные правоохранительные органы. Адвокатура. Нотариат.			
Тема 3.3. Рассмотрение административных правонарушений в суде	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Понятие о подведомственности дел мировых судей, их компетенция и полномочия.			
Консультация		**2**		
Промежуточная аттестация в форме диф. Зачета				
Всего:		**42**	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Правовое обеспечение профессиональной деятельности в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с пунктом 6.1. АОП СПО.

При организации рабочего места обучающиеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативный материал:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Трудовой кодекс РФ
4. Гражданско-процессуальный кодекс РФ
5. Арбитражно-процессуальный кодекс РФ
6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
7. ФКЗ «О судебной системе Российской Федерации»
8. ФКЗ «Об арбитражных судах в Российской Федерации»
9. ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»
10. ФЗ «О занятости населения в Российской Федерации»
11. ФЗ «Об обязательном пенсионном страховании в Российской Федерации»

Литература:

12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 339 с.;
13. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Тыщенко А.И., Ростов н/Д.: «Феникс», 2023 г. – 252 с.;
14. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Под общей редакцией А. И. Землина, Москва. Юрайт. 2022, 320 с.;

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы правовых знаний: Шкатулла В.И., Надвигова В.В., Сытинская М.В.; под ред. В.И. Шкатуллы. – 4-е издание. – М.; Издательский центр «Академия», 2019 г. – 304 с.
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: В.Ф. Серебряков – М.: Издательский центр «Академия», 2004 г. – 224 с.
3. Абашин Э.А. Арбитраж: долги юридических лиц. -М., 2018.
4. Голенко Е.Н., Ковалев В.И. Трудовое право: схемы и коментарии / под ред. кло.н. проф. В.Е. Шаркова. -М., 2019.
5. Горбачева Ж.А. Право социального обеспечения: учебник. - М., 2019.
6. Ершова И.В. Предпринимательское право: учебник. -М., 2020.
7. Ершова КВ., Иванова Г.М. Предпринимательское право: схемы и комментарии. -М., 2019.
8. Иванов В.Н. Как защитить свои права и законные интересы. - М., 2018.
9. Козлов Ю.М. Административное право: учебник. -М., 2018.

3.2.3. Интернет-ресурсы

10. http://www.consultant.ru
11. http://www.garant.ru/
12. Российское образование [Электронный ресурс] : федеральный портал. – Электрон. дан. Режим доступа : http://www.edu.ru
13. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

14. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play**,** **APPLE STORE).**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности – законодательные акты и другие нормативных документов, регулирующие правовые отношения в процессе профессиональной деятельности – законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов правоотношений в сфере профессиональной и предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; – правила оплаты труда; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право граждан на социальную защиту; – понятие дисциплинарной и	понимание сущности прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; знание нормативно-правовых актов и других нормативных документов, регулирующих правовые отношения в процессе профессиональной деятельности понимание основных положений Конституции Российской Федерации; знание прав и свобод человека и гражданина, механизмов их реализации; понимание сущности правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; знание законодательных актов и других нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности, организационно правовых форм юридических лиц; понимание правового положения субъектов предпринимательской деятельности; знание прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; понимание порядка заключения трудового договора и оснований для его прекращения, роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения; знание правил оплаты труда, прав граждан на социальную защиту; воспроизведение понятий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)

материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	дисциплинарной и материальной ответственности работника; понимание видов административных правонарушений и административной ответственности, норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	
Умеет защищать свои права в соответствии с законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	грамотно применяет необходимые нормативно-правовые акты и другие нормативные документы, содержащие нормы гражданского, гражданско-процессуального и трудового законодательства для защиты своих прав; проводит анализ и оценку результатов и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.15
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕСИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**636**
2	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**637**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**641**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**643**

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕСИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

– формирование у обучающихся представлений о роли информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

– формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

– формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

– развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

– приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

– приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

– владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программногообеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации.	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональнойдеятельности; состав, функции и возможности использования информационных и теле- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачии накопления информации; основные методы и приемы обеспеченияинформационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторно-практические занятия.	40
Самостоятельная работа [22]	4
консультации:	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. ***Назначение и иды информационно -коммуникационных технологий. Роль ИКТ в осуществлении профессиональной деятельности.***		**2**	
Тема Назначение и виды ИКТ	**Содержание учебного материала** 1. Виды информационных технологий. Техническое обеспечение ИКТ. Программное обеспечение ИКТ.	2	**ОК 1-7, 9,10**
Раздел 2 ***Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности***		**8**	
Тема Методы и приемы обеспечения информационной безопасности	**Содержание учебного материала** Основные понятия безопасности информации. Основные меры осуществления безопасности. Компьютерные вирусы и их виды. Антивирусные программы: виды, основные характеристики.	2	**ОК 1-7, 9,10**
	Лабораторно-практические работы Поиск и удаление компьютерных вирусов с помощью антивирусных программ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проект по теме «НЕТ Интернет зависимости»	4	
Раздел 3 ***Программа создания презентаций и просмотра слайдов Microsoft PowerPoint***		**16**	
Тема Создание презентаций средствами программы Microsoft PowerPoint	**Содержание учебного материала** 1. Назначение программы. Создание презентаций. Режимы просмотра и демонстрации слайдов. 2. Использование управляющих кнопок Создание гиперссылок.	4	**ОК 1-7, 9,10** **ПК 6.1-6.3**
	Лабораторно-практические работы 1. Организация работы в среде Power Point. 2. Создание и режимы просмотра презентаций.	12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
	3. Работа с таблицами, диаграммами и графикой. Редактирование презентаций. 4. Применение эффектов анимации. 5. Демонстрация презентаций. 6. Использование гиперссылок и управляющих кнопок для навигации		
Раздел 4. ***Система управления базами данных Microsoft Access***		**18**	
Тема Основы баз данных. Организация работы в среде Access. Создание таблиц и форм.	**Содержание учебного материала** 1. Основы баз данных 2. Организация работы в среде Microsoft Access. 3. Создание таблиц и связей. Обработка информации с помощью запросов. Создание форм и отчетов.	6	**ОК 1-7, 9,10** **ПК 6.1-6.3**
	Лабораторно-практические работы 1. Организация работы в среде Access. 2. Создание таблиц и форм. 3. Ввод, редактирование и просмотр данных в таблицах и формах. 4. Построение запросов и отчетов. 5. Многотабличная база данных. Межтабличные связи. 6. Построение форм запросов и отчетов в многотабличной базе данных.	12	
Раздел 5. ***Программа создания публикаций Microsoft Publisher***		**12**	
Тема Назначение программы MS Publisher. Создание публикаций.	**Содержание учебного материала** 1. Назначение программы MS Publisher. Создание публикаций. Печатные публикации. 2. Назначение программы MS Publisher. Электронные публикации. 3. Консультация по теме MS Publisher.	6	**ОК 1-7, 9,10** **ПК 6.1-6.3**
	Лабораторно-практические работы 1. Организация работы в среде программы MS Publisher. 2. Создание брошюр средствами программы MS Publisher.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
	3. Создание буклетов средствами программы MS Publisher.		
Раздел 6. ***Справочные правовые системы***		**12**	
Тема Справочная правовая система «Гарант» «Консультант Плюс»	**Содержание учебного материала** 1. Назначение СПС Гарант. Назначение СПС Консультант Плюс. Поиск документов по реквизитам, по источнику опубликования и по толковому словарю. Просмотр и обработка документов средствами программы Word, Excel. 2. Консультация по теме «Информационная безопасность сетевой технологии работы»	4	**ОК 1-7, 9,10** **ПК 6.1-6.3**
	Лабораторно-практические работы 1.Организация работы в среде программы ГАРАНТ. 2.Поиск документов по реквизитам. 3.Просмотр и обработка документов средствами программы MS Word. 4.Просмотр и обработка документов средствами программы MS Excel.	8	
	Всего:	***68***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет и лаборатория Информационные технологии в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 и 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- - убрать или переместить рисунки и т.п.;
- - изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- - подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

Основные печатные и электронные издания:

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование).

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 439 с.

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 342 с.

6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с.

7. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021.

8. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 291 с.

9. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с.

3.1. Основные электронные издания

1. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031.

5. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный портал. – Электрон. дан. Режим доступа : http://www.edu.ru.

6. **HTTPS://E.LANBOOK.COM/**Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста **GOOGLE PLAY, APPLE STORE).**

7. HTTPS://E.LANBOOK.COM/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста GOOGLE PLAY, APPLE STORE).

8. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

3.2. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487.

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502.

3. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной	полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. не менее 75% правильных ответов. актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**текущий контроль при проведении:** письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части

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.	полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. не менее 75% правильных ответов	проектов, учебных исследований и т.д.) **промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации;	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. точность оценки соответствие требованиям инструкций, регламентов рациональность действий и т.д. адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. точность оценки соответствие требованиям инструкций, регламентов рациональность действий и т.д. правильное выполнение заданий в полном объеме	**текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.
Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог: - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Приложение 2.16
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 08. ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **647**

2. **СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **652**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** **658**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **660**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами: ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории

	современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального и личностного развития	профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средств информационных технологий для решени профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения программное обеспечени в профессиональ-но деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
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	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в облати безопасной организации работ	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ

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)	**30**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	10
Консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	*Нормативно - правовая база охраны труда*			
Введение *Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда*	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*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*
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. *2.* Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления и полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	*1*		
	Тематика практических работ	*Уровень освоения*		
Тема 1.2 Нормативно-техническая документация	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	*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*
Тема 1.3	*Тематика практических работ*			*ОК 1-7, ОК*

Обеспечение охраны труда: надзор и контроль	1.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	***2***	***2***	***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***
Тема 1.4 Организация охраны труда в предприятиях	***Тематика практических работ***	***Уровень освоения***		***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***
	1. Изучение нормативной документации, трудовой кодекс. Обязанность работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Режим труда и отдыха на предприятиях. Нормы труда.	***2***	***2***	
Раздел 2	***Условия труда на предприятиях общественного питания***			***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***
Тема 2.1 Основы понятия условия труда.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	***1***		
	Тематика практических занятий			
Тема 2.2 Метеорологические характеристики помещений	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	***2***	***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***
	Содержание учебного материала	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК***

Тема 2.2 Опасные и вредные производственные факторы	***2.*** Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	***1***	***2***	***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***
Тема 2.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***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***
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	***1***	***2***	
	2. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		***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***
Раздел 3	***Знаки в охране труда***	***1***	***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***
Тема 3 Знаки в охране труда	1.Знаки в охране труда согласно ГОСТ. Виды знаков: запрещающие,предписывающие, предупреждающие, медицинские, эвакуационные, характеристика, область применения			
Раздел 4	***Электробезопасность и пожарная безопасность***			
	Содержание учебного материала	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК***

Тема 4.1 Электробезопасность Тема 4.1.1 Виды электротравм	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрически током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	***1***	***2***	***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***
	Тематика практических занятий			
Тема 4.1.2 Первая помощь при электротравмах	1. Средства защиты от электроударов. 2. Первая помощь при поражении электрическим током	***2***	***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***
Тема 4.2. Пожарная безопасность Тема 4.2.1 Причины возникновения пожаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***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***
	1. Определение пожарной безопасности. Пожарная безопасность на предприятии 2. Причины возникновения пожаров, способы их устранения.	***1***	***2***	
Тема 4.2.2 Средства пожаротушения. Виды огнетушителей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Средства пожаротушения. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. 2. Огнетушители, виды, правила применения, хранение	1	***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
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***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***
	1. Требования безопасности к механическому и тепловому оборудования	**1**	***2***	
	2. Опасные зоны технологического оборудования	**1**		
	Тематика практических занятий			
	1. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	**2**	***2***	
Консультация Дифференцированный зачет	1. Опрос студентов или тестовые задания		***2***	
Всего:			***32***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты: Техническое оснащение и охрана труда в ПОО, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебныя мастерские Поварское дело, кондитерское дело оснащены технологическим оборудованием и инвентарем в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М.:

Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование).— Режим доступа:
https://urait.ru/bcode/
2. Охрана труда на железнодорожном транспорте [Электронный ресурс]: учебное пособие для
СПО /О.И.Копытенкова [и др.]; под ред. Т.С. Титовой – М.: ФГБУ ДПО «УМЦ ЖДТ», 2019. – 483
с. – Режим доступа: https://umczdt.ru/books
3. Сидорова, Е.Н. Охрана труда в хозяйстве сигнализации, централизации и блокировки [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Е.Н. Сидорова. –М.: ФГБУ ДПО «УМЦ ЖДТ», 2018. –
607 с. – Режим доступа: https://umczdt.ru/books

Дополнительные источники:

1. Родионова, О. М. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование).— Режим доступа: https://urait.ru/bcode/

Интернет-ресурсы:

1. https://biblio-online.ru/ - учебники, учебные пособия
2. https://www.consultant.ru/ - законодательство РФ: кодексы, законы, указы, постановления правительства РФ, нормативные документы
3. https://www.garant.ru/ - законодательство РФ: кодексы, законы, указы, постановления правительства РФ, нормативные документы
4.IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
5.https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать: -системы управления охраной труда в организации;	Электронная презентация
Знать: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Устный опрос, решение тестовых заданий
Знать: - обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Решение ситуационных задач Решение тестовых заданий
Знать: - 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;	Решение ситуационных задач Решение тестовых заданий
Уметь: -. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Наблюдение за процессом отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Уметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Демонстрация выполнения задания по организации рабочего места на практическом занятии.

Уметь: - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Наблюдение или демонстрация Решение ситуационных задач
Уметь: - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Выполнение практической работы
Уметь: -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Наблюдение за процессом отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Уметь: -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Выполнение практической работы
Уметь: -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Наблюдение или демонстрация Решение ситуационных задач

Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.17
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**664**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**666**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**673**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**676**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Формирование компетенций в части овладения содержанием дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Целью изучения «Безопасности жизнедеятельности» на уровне среднего общего образования является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики;	основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,

	прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	42
Самостоятельная работа [23]	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины _Безопасность жизнедеятельности_____

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	Предмет дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Основное назначение изучение дисциплины: формирование у обучающихся готовности к выполнению обязанности по защите Родины и базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.	2	
Раздел 1. Человек и среда обитания			*2*
Тема 1.1.Классификация основных форм деятельности человека	Содержание учебного материала	*2*	
	1 Взаимодействие человека и среды обитания. Виды и формы деятельности: физический, умственный интеллектуальный виды труда. Полуавтоматический и автоматический труд.	*2*	
	Практические занятия обучающихся	*4*	
	1.Написание рефератов на темы: «Вредные и травмоопасные условия труда на торговых предприятиях»,	*2*	
	«Работоспособность и ее динамика»	*2*	
	2. Подготовить сообщение на тему: «Пути повышения эффективности трудовой деятельности».		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	*2*	
Обеспечение	1 Физические факторы жилой и производственной среды (свет, шум, электромагнитные		

комфортных условий жизнедеятельности	поля). Влияние на здоровье человека состава воздуха. Рациональная организация рабочего места	*2*	
	Практические занятия	*4*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Изучение гигиенических показателей микроклимата	*2*	
	2. Изучение и оценка освещения помещений. Расчет производственного освещения	*2*	
Тема 1.3 **Негативные факторы техносферы**	Содержание учебного материала	*2*	
	1 Причины и источники негативных факторов техносферы. Отходы – источник негативных факторов техносферы: загрязнение атмосферы, поверхностных вод и земель. Энергетические загрязнения среды обитания	*2*	
	Практические занятия	*6*	
	1. Изучение энергетических загрязнений среды обитания (шумов, вибрации, электромагнитных полей)	*2*	
	2. Изучение негативных факторов производственной среды	*2*	
	3. Подготовка ответов на вопросы по теме «Юридическая ответственность за нарушение нормативно-правовых норм безопасности»	*2*	
Раздел 2. **Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организации защиты населения**			
Тема 2.1. **Чрезвычайные ситуации**	Содержание учебного материала	*2*	*2*

природного, техногенного и военного характера.	1	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций, источники их возникновения. Классификация ЧС по масштабам и по тяжести последствий. Прогнозирование природных, техногенных катастроф. Чрезвычайные ситуации военного времени	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия		*2*	
	1. Изучение пожароопасных свойств веществ. Составление плана мероприятий по противопожарной профилактике		*2*	
Тема 2.2 **Организационные основы по защите населении от ЧС мирного и военного времени**	Содержание учебного материала		*6*	
	1.	МЧС России – федеральный орган управления в области зашиты населения и территорий от чрезвычайных ситуации. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	*6*	
	2.	Организация защиты и жизнеобеспечение населения в чрезвычайных ситуациях	*2*	
	Практические занятия		*8*	
	1. Разработка плана ликвидации последствий ЧС		*4*	
	2. Изготовление и пользование средствами индивидуальной защиты		*4*	
Тема 2.3 **Обеспечение устойчивости защиты**	Содержание учебного материала		*2*	
	1.	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-	*2*	

объектов экономики		технического комплекса и оперативности управления производством. Подготовка объекта к переводу на аварийный режим, подготовка к восстановлению нарушенного производства.		
	Практические занятия		*2*	
	1. Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объектов экономики в условиях ЧС		*2*	
Раздел 3 **Основы медицинских знаний**				
Тема 3.1 **Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим**	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия		*8*	
	1. Выявление факторов, разрушающих здоровье человека		*2*	
	2. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и травмах. Оказание первой медицинской помощи при кровотечениях. Оказание первой медицинской помощи при остановке сердца и дыхания		*2*	
	3. Оказание первой медицинской помощи при переломах. Оказание первой медицинской помощи при ожогах		*2*	
	4. Оказание первой медицинской помощи при поражении отравляющими и сильнодействующими ядовитыми веществами»		*2*	
Раздел 4 **Основы военной службы**				
Тема 4.1 **Основы обороны**	Содержание учебного материала		*2*	
	1.	Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	*2*	

государства	Другие войска, их состав и предназначение Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия	*6*	
	1.Изучение порядка подготовки военных кадров для Вооруженных Сил РФ Работа с информационными источниками: Федеральный Закон от 27.05. 1998г. №76- ФЗ «О статусе военнослужащего»	*2*	
	2. Изучение программного документа: Указ президента от 02.07.2021 №400 «О стратегии национальной безопасности Российской Федерации»	*2*	
Тема 4.2 **Правовые основы военной службы**	Содержание учебного материала	*2*	*2*
	1. Правовые основы военной службы: Воинская обязанность и ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и контракту.	*2*	
	Практические занятия	*4*	
	1. Изучение порядка подготовки военных кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации	*2*	
Тема 4.3 **Основы военно-патриатического воспитания**	Содержание учебного материала	*2*	
	1. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	*2*	
	Практические занятия	*2*	

	1. Изучение порядка подготовки военных кадров для Вооруженных Сил РФ	*2*	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)*		*4*	
	Всего:	*76*	

3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины оборудован кабинет Безопасность жизнидеятельности, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2 АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

При организации рабочего места обучающеся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья **без нарушений психофизического развития** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- - выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- - убрать или переместить рисунки и т.п.;
- - изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- - подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации адаптированной рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и

программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : непосредственный.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : непосредственный.
3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN : 978-5-406-08196-9. – Текст : непосредственный.
4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : непосредственный.
5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

7. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

8. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.
2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.
3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.
4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.
5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).
6. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров:

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

	пострадавшим	
оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

<u>Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития</u> методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.18
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ
БЕЗ НАРУШЕНИЙ ПСИХОФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	681
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	683
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	690
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	693

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **АФК.01 Адаптивная физическая культура** является обязательной частью учебного цикла «Физическая культура» адаптированной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

Основная часть практических работ даёт возможность более глубоко осмыслить и закрепить пройденный материал. Всего предусмотрено 222 часа практических занятий по основным темам курса. Так как на основе полученных знаний обучающиеся должны уметь самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно – популярных статьях, то 48 часов отводится на самостоятельную работу.

Для обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития характерны следующие нарушения в двигательной сфере, которые необходимо учитывать при организации работы по **АФК.01 Адаптивная физическая культура:**

- недостаточно точная координация и неуверенность в движениях;
- относительная замедленность овладения двигательными навыками;
- трудность сохранения статического и динамического равновесия;
- низкий уровень развития ориентировки в пространстве;
- низкий уровень развития силовых качеств (особенно статической и силовой выносливости, а также силы основных мышечных групп - сгибателей и разгибателей);
- замедленная скорость обратной реакции;
- невыраженное снятие тормозного влияния коры головного мозга.

В структуру особых образовательных потребностей лиц с инвалидностью без нарушения психофизического развития входят, с одной стороны, образовательные потребности, свойственные для всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, с другой, характерные только для них.

К общим потребностям относятся:

- возможность получения специальной помощи средствами образования;
- необходимость адаптации образовательных программ и учебно-методического сопровождения образовательного процесса для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе профессионального образования;
- возможность выбора методов обучения с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося;
- комплексное сопровождение образовательного процесса, оптимизирующее условия освоения образовательной программы.

К потребностям, характерным для обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития, относятся: использование методики, основанной на применении строго дозированных, локальных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, что будет способствовать не только эффективному росту силовых качеств обучающихся, но и двигательной подготовленности в целом.

Содержание учебной дисциплины **АФК.01 Адаптивная физическая культура** направлено на достижение следующих образовательных задач:

- формирование общей физической культуры, социальное и личностное развитие, развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, сохранение и укрепление здоровья у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ;

- формирование у обучающихся с инвалидностью ОВЗ устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурнооздоровительной и спортивно- оздоровительной деятельностью;
- овладение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
- физическая реабилитация и социальная адаптация обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с использованием методов адаптивной физической культуры;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ при освоении АФК.01 Адаптивная физическая культура;
- обеспечение качества среднего профессионального образования лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина направлена на формирование общей компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У-1 использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

У-2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

У-3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З-1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З-2 основы здорового образа жизни;

З-3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

З-4 средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	**Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**222**
2	**в т. ч. в форме практической подготовки**	**162**
	теоретическое обучение	6
	лабораторные работы	0
	практические занятия	156
3	***Самостоятельная работа обучающегося (всего)***	**48**
Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме диф. зачета		

Учебная дисциплина **Адаптивная физическая культура** направлена на минимизацию и устранение влияния ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ОВЗ без нарушений психо – физического развития при формировании необходимых компетенций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, способствующий освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов без нарушений психофизического развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с инвалидностью или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

– использовать нормы позитивного социального поведения;

– использовать свои знания об адаптивной физической культуре для сбережения своего здоровья и саморазвития;

– осознанно применять знания по здоровьесбережению и физическому развитию в своей профессиональной деятельности;

– использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; – развивать собственные навыки самоконтроля учебного процесса, самостоятельной работы;

знать:

– механизмы социальной адаптации и реабилитации, в том числе с возможностью использовать адаптивные возможности организма;

– основные правила поведения и нормы безопасности при нахождении в спортивных залах, при использовании спортивного оборудования и т.д.;

– функции адаптивной физической культуры в обеспечении социальной активности и интеграции людей с ОВЗ и инвалидностью в жизнь общества.

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

Для предварительного создания у обучающихся образного представления об изучаемом упражнении формирования правильных двигательных навыков необходимо использовать: его показ, объяснение (в данном случае использовать все виды речи, жестовую, тактильную, устную и письменную), предварительную коррекцию ошибок на основе графической записи упражнения.

Студентам, у которых процесс восприятия затруднен в результате нарушений одного из анализаторов, при обучении любым упражнениям наиболее целесообразным является поочередное применение методов показа и объяснения.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 х100 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на длинные дистанции, прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши).

2. Гимнастика. Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Строго дозированные, локальные силовые упражнения. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры). Упражнения для развития и тренировки дыхательной и сердечно-сосудистой систем, которые позволяют увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко). Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

3. Спортивные игры. Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Волейбол. Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам. Футбол (для юношей) Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Настольный теннис Исходное положение. Техника ударов по мячу (подставка, толчок). Накаты ракеткой справа, слева. Техника подач ударов. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по правилам настольного тенниса. Баскетбол Перемещения с мячом и без; ведение мяча; передачи на месте и с перемещением; броски, подвижные игры с элементами баскетбола.

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч[24]	
1	2	3	
		Всего	Практические занятия
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	**Содержание учебного материала**	12	
	1.Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность).	2	
	2. Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов.	2	
	3. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности.	2	
	4. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности.	2	

	5. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	2	
	6.Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		162	162
Тема № 2.1. Лёгкая атлетика.	**Содержание учебного материала**	40	40
	1. Бег на короткие дистанции (60,100, 200,400 м). Ознакомление с техникой бега. Обучение, совершенствование техники бега по прямой и виражу. Высокий, низкий старт. Стартовое ускорение. Финиширование. Специально-беговые упражнения.	6	6
	2. Бег на длинные дистанции 2000-3000 'м. Ознакомление с техникой бега, изучение и совершенствование техники, тактики бега.	4	4
	3. Кросс и кроссовая подготовка, техника и тактика бега. Техника преодоления естественных препятствий, по техника бега по пересеченной местности и различным покрытиям.	12	12
	4. Эстафетный бег (4х100м, 4х400м, шведская эстафета). Ознакомление с техникой бега. Обучение и совершенствование, техники передачи эстафетной палочки по прямой и виражу.	2	2
	5. Прыжки в длину с разбега. Ознакомление с техникой прыжка, способом « согнув ноги», « ножницы». Изучение и совершенствование техники прыжка (разбег, толчок, приземление). Специально прыжковые упражнения	2	2
	6. Метание гранаты. Ознакомление с техникой метания гранаты. Держание, разбег,	4	4

	подготовка к броску. Окрестные шаги, финальное усилие. Специальные и подготовительные упражнения метания.		
	7. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прием контрольных нормативов (бег 100 м, 2000-3000м, 4х100м; кроссовый бег 1-3 км; прыжок в длину с разбега; метание гранаты 500-700гр)	8	8
Тема 2.2. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала**		
	Баскетбол	40	40
	1.Стойки и перемещения. Ведение на месте. Передачи мяча на месте. Повороты на месте с мячом и без мяча. Передачи мяча в парах. Ведение мяча в движении. Передачи мяча на месте и в движении. Ведение мяча с поворотом. Остановки после ведения. Броски мяча в кольцо из различных положений.	4	4
	2. Броски мяча в кольцо из различных положений, после ведения. Передачи мяча во встречном движении. Передачи мяча в движении после ловли. Штрафные броски в кольцо. Ловля мяча отскочившего от щита, добивание мяча.	4	4
	3. Броски мяча в прыжке. 3-х очковые броски. Броски мяча в прыжке с поворотом. Совершенствование ведения мяча с обводкой.	4	4
	4. Опека игрока без мяча. Перехват мяча. Выбивание и вырывание мяча. Выбивание мяча при ведении. Взаимодействие с центровым игроком. Совершенствование передач мяча одной рукой. Ловля катящегося мяча	4	4
	5. Совершенствование бросков в прыжке, с поворотом. Атака 3-х нападающих против 2–х защитников. Штрафные броски в кольцо. Передачи и броски мяча «крюком». Добивание мяча в корзину. Совершенствование бросков в прыжке с сопротивлением соперника. Быстрый прорыв.	6	6
	6. Совершенствование передач мяча в тройках. Заслоны. Нападение через центрового игрока. Совершенствование техники владения мячом в нападении.	4	4

	Командные действия в защите. Заслон с выходом на получение мяча. Зонная защита и нападение против нее.		
	7. Финты и обманные движения. Смешанная система защиты. Борьба за мяч. Выбивание, накрывание, подбор мяча. Совершенствование техники и тактики в учебной игре.	6	6
	8. Учебная игра для закрепления, пройденного материала	6	6
	9. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прием контрольных нормативов: выполнение технических, тактические действия по технике выполнения	6	6
	Волейбол.	34	34
	1. Обучение стойке волейболиста, перемещениям игрока, передачам мяча сверху, снизу, прямой нижней, боковой нижней подачам.	2	2
	2. Обучение сбросам мяча, нападающему удару. Совершенствование перемещений игрока, передач мяча сверху, снизу, подач мяча.	2	2
	3. Совершенствование техники передач мяча сверху, снизу в тройках, четверках, за голову, нападающего удара.	4	4
	4. Совершенствование приема мяча с доводкой в 3 номер, сбросы мяча в зоны 2,3,4 , игры в защите у сетки, нападающего удара.	6	6
	5.Обучение технике выполнения нападающего удара со второй линии, игре в защите, доводки мяча в 3 номер, совершенствование подач по зонам.	2	2
	6. Обучение одиночному и двойному блоку. Совершенствование технических приемов в учебной игре.	2	2
	7. Совершенствование техники выполнения нападающего удара, блокирование. Учебная игра. Практика судейства.	4	4
	8. Совершенствование технических и тактических приемов в учебной игре. Практика судейства.	6	6
	9. Определение индивидуального уровня	6	

	физической подготовки обучающихся. Прием контрольных нормативов: выполнение технических, тактические действия по технике выполнения		6
	Настольный теннис.	18	18
	1. Обучение и совершенствование стойки теннисиста, перемещениям, способам держания ракетки, отбивание мяча ракеткой (толчок, подставка), подачи мяча. Обучение подачи мяча, техники приема мяча с подачи.	4	4
	2. Обучение и совершенствование техники удара по мячу способом «накат» (справа и слева), технике удара «подрезка». Совершенствование техники одиночной игры.	4	4
	3. Обучение и совершенствование техники атакующего удара «топ-синг». Совершенствование техники ударов и приемов в учебной игре.	4	4
	4. Мини-турнир по настольному теннису. Практика судейства.	6	6
Тема 2.3. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	30	30
	1. Краткие сведения о гимнастике. Классификация видов гимнастики. Роль и значение гимнастики в профессионально-прикладной подготовке. Само страховка и первая помощь при травмах. Техника безопасности. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	2
	2. Определение уровня физической работоспособности. Разучивание комплекса упражнений для развития мышц ног, живота, верхнего плечевого пояса и спины.	4	4
	3. Выполнение комплекса. Осанка. Профилактика заболеваний позвоночника. Комплекс упражнений для коррекции осанки.	4	4
	4. Выполнение комплекса. Плоскостопие Профилактика заболеваний ног. Комплекс упражнений для профилактики заболеваний ног и плоскостопия.	4	4

	5. Методики, виды и комплексы упражнений для снятия нервно-эмоционального и мышечного напряжения в течение дня на рабочем месте.	2	2
	6. Выполнение комплекса. Понятие о стрессе. Методы «выхода из стресса». Аутогенная тренировка.	2	2
	7. Обучение круговому методу тренировки для развития силы основных мышечных групп со свободными отягощениями	4	4
	8. Определение индивидуального уровня физической подготовки обучающихся. Прем контрольных нормативов: выполнение комплексов по технике выполнения, контрольных нормативов по ОФП	8	8
СРС		**48**	
Консультации		**12**	
Промежуточная аттестация - Диф зачет		**-**	
Всего:		222	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Спортивный комплекс.

игровой зал: баскетбольная, волейбольная площадки;

зал для настольного тенниса;

зал для общей физической подготовки;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; сектором для метания и прыжков;

тренажерный зал.

Спортивный инвентарь:

баскетбольные кольца (баскетбольные мячи);

мячи и сетки (волейбольные, теннисные);

столы теннисные, армрестлинга;

теннисные ракетки, шарики;

тренажеры, гири, гантели, штанги.

Обучение для данной нозологической группы осуществляется в интегрированной форме: такая организация образовательного процесса, при которой обучение лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья осуществляется в едином потоке со сверстниками, не имеющими таких ограничений.

Адаптированная образовательная программа направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей. При необходимости разрабатывается индивидуальный учебный план.

Особенности освоения студентами с инвалидностью необходимых умений и физических качеств требуют повышенного внимания со стороны преподавателя к специальным терминам, которые для данной категории обучающихся являются новыми. Преподавателю следует говорить громче и четче, подкреплять речь наглядным показом

выполнения упражнений, реализовывать индивидуальный подход к обучающимся с инвалидностью и ОВЗ данной нозологической группы.

Развитие физической культуры этой категории обучающихся проводится в те же сроки, что и у обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья с опорой на ОПОП СПО по реализуемым профессиям и специальностям, с учетом индивидуальных особенностей здоровья, потребностно-мотивационной сферы, физического развития и физической подготовленности обучающихся, а также с опорой на положения Приказа Минтруда России № 664н от 29 сентября 2014 г. «О классификациях и критериях, используемых при осуществлении медико-социальной экспертизы граждан федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы» в части учета ограничений жизнедеятельности обучающегося.

При наличии бассейна – дополнительно оборудование для бассейна, включая подъемник для инвалидов, подвесную систему, инвентарь для плавания.

Для облегчения ориентации инвалидов без нарушений психофизического развития в архитектурной среде спортивного сооружения должны использоваться (при необходимости) доступные информационные устройства.

Учебный кабинет для изучения теоретического материала и презентации подготовленных сообщений по теме занятий, оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска учебная;

дидактические пособия;

программное обеспечение;

видеофильмы;

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);

экран;

проектор;

магнитная доска;

компьютеры по количеству посадочных мест;

профессиональные компьютерные программы.

При организации рабочего места обучающихся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с инвалидностью и ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется 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. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Указ Президента РФ от 07 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
5. Распоряжение Правительства РФ от 24 ноября 2020 г. № 3081-р «Об утверждении Стратегии развития физической культуры и спорта в РФ на период до 2030 г.».
6. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 599 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13554-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475342
7.Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 227 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13379-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/476678
8. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 122 с. – ISBN 978-5- 4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/77006
9. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2018. — 256 с. — ISBN 978-5-406-06281-4. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/926242
10. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/943895

11. Федонов, Р.А., Физическая культура : учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-4365-6697-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/939962 8. Бишаева, А.А., Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/941740
12. Тиханова, Е.И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-4365-9021-9. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/942729

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/;

2. Публичная электронная библиотека [Электронный портал]. - Режим доступа: https://urait.ru/bcode/508826

3. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

4. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 424 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469681 .

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, проектов, исследований.

Результаты обучения **(Освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** - использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	Оценка выполнения практического и индивидуального задания. *Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:* - *выбрать размер и*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.	*тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;* - *убрать или переместить рисунки и т.п.;* - *изменить цвета, используемые при оформлении текста;* - *подобрать степень яркости и контраста.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

для обучающихся с инвалидностью
без нарушений психофизического развития

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 697
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 697
1.2. Направления воспитания 698
1.3. Целевые ориентиры воспитания 698
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 704
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО 704
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 707
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 710
3.1. Кадровое обеспечение 710
3.2. Нормативно-методическое обеспечение 711
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 712
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 714
3.5. Анализ воспитательного процесса 716
Приложение 1. Адаптированный календарный план воспитательной работы 718

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Адаптированной программы воспитания, адаптированного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей АОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Адаптированная рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие

нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . 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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее - ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах.
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в

отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной

деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания сформулированы с учетом этнокультурных и региональных особенностей ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» и отражают специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**, реализующей** специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Гражданское воспитание
понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни

(местоположение ПОО, субъект РФ);
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики*;*
Эстетическое воспитание
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности*;*
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;
Профессионально-трудовое воспитание
применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
обладающий знанием основных компонентов, механизмов и систем, а также умением проводить диагностику и устранять неисправности;
обладающий опытом и навыками работы автоматизированных систем управления движением, электрических и гибридных технологий, систем связи и навигации, а также использование компьютерного программного обеспечения и специализированных приложений;
умеющим читать, интерпретировать и применять инструкции по эксплуатации, схемы, чертежи и другую техническую документацию;
обладающий навыками управления транспортными средствами и обеспечения их безопасной эксплуатации, знать об основных принципах управления транспортным средством, навыках безопасного движения, планирование маршрутов и управление грузами.
Экологическое воспитание
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью*;*
осознающий важность экологической устойчивости и энергоэффективности в сфере техник и технологии наземного транспорта, принципов устойчивого развития, альтернативными источниками энергии, эффективными технологиями и методами

сокращения выбросов вредных веществ.
Ценности научного познания
обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности;
обладающий знаниями в области техники и технологии наземного транспорта, уметь использовать статистические методы, оценивать риски, принимать решения на основе данных и проводить оценку эффективности, уметь собирать, анализировать и интерпретировать данные;
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности*;*

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Образовательное учреждение ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли относится к системе среднего профессионального образования и осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, интегрированными с дополнительными общеразвивающими программами, имеющими целью подготовку обучающегося и овладение ими выбранными специальностями.

Миссия ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли (стратегическая цель, перспективы развития)

Воспитание обучающегося ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» в современных условиях в большей мере, чем ранее, ориентируется на формирование жизнестойкости и адаптивности человека в условиях глобальной неопределённости и стремительных изменений во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, в первую очередь социальной солидарности, понимаемой не только как общность прошлого, но, прежде всего, и как общее будущее.

В адаптированной рабочей программе воспитания обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» учтены перспективные факторы, оказывающие влияние на современное воспитание и личностное развитие обучающихся; гибкость в вопросах оперативного внесения изменений, предопределенных документами стратегического планирования Российской Федерации, развитием Волгоградской области, торговли и общественного питания; готовность к взаимодействию, обратной связи и информационной открытости в отношении социальных партнеров ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

При разработке рабочей программ воспитания учтены ключевые идеи Концепции воспитания гражданина России в системе образования:

– воспитание и развитие личности Гражданина России является общим делом;

– двойственная природа процесса социализации человека, многофакторность и сложность воспитания, развития личности и социально-профессионального самоопределения в сетевом мире;

– непрерывность и преемственность процесса воспитания и развития личности;

– направленность результатов воспитания и развития личности в будущее;

– воспитание человека в процессе деятельности;

– единство и целостность процесса воспитания и развития личности;

– центральная роль развития личности в процессе образования;
– контекстный характер процесса воспитания, единство ценностно-смыслового поля воспитательного процесса.

Образовательное учреждение расположено в городе Волгограде.

Общее количество обучающихся –1064 человек, в том числе: (по курсам обучения – 1-й курс – 297 человек, 2-й курс – 284 человек, 3-й курс – 268 человек, 4-й курс – 166 человек, 5-й курс – 34 человека, 6 курс – 15 человек).

Краткая характеристика различных групп обучающихся. Из общего количества обучающихся 98 человек обучаются на заочной форме. Студенты очной формы обучения возраст от 15 лет до 24 лет, из них детей: из многодетных семей – 172 человека; малообеспеченных семей – 72; неполных семей – 462 человека; сирот и находящихся под опекой – 27 человек, из них несовершеннолетних – 10 человек; инвалидов 26 человек; проживающих в семьях с родителями – пенсионерами – 69 человек; проживающих в семьях с родителями – инвалидами – 27 человек; студенческих семей – 16. Количество обучающихся имеющих детей – 11 человек.

Краткая характеристика педагогического состава.

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки специалистов. Администрация колледжа проводит целенаправленную кадровую политику по формированию штатного преподавательского состава.

Общая численность педагогических работников составляет 65 человека, в том числе 51 преподавателей, 3 старших методиста, 4 методиста, воспитатели, классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, педагог дополнительного образования. 37 педагогических работников имеют высшую и первую квалификационные категории.

Средний возраст педагогических работников составляет 48 лет.

На условиях внешнего совместительства привлекаются высококвалифицированные преподаватели, которые являются работниками реального сектора экономики Волгоградской области.

В колледже работает 1 Заслуженный учитель Российской Федерации, 2 педагога имеют нагрудный знак «Почетный работник среднего профессионального образования Российской Федерации», 1 педагог имеет нагрудный значок «Отличник профессионально-технического образования Российской Федерации», 1 педагог имеет нагрудный значок «Отличник профессионально-технического образования РСФСР», 2 педагога имеют нагрудный знак Совета директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области, 1 преподаватель награжден нагрудным знаком «Отличник физической культуры и спорта Российской Федерации».

Реализация основных образовательных программ подготовки специалистов обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, занимающимися учебно-методической деятельностью.

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» основной целью реализации основных профессиональных образовательных программ является освоение обучающимися квалификации. Требования к квалификации выпускников определены Федеральным государственным образовательным стандартом по конкретной специальности СПО.

При разработке рабочей программы воспитания были учтены требования к выпускнику конкретной специальности, определяемые отраслевой спецификой, через формирование профессиональных компетенций.

При разработке программы воспитания была учтена необходимость корреляции предполагаемых результатов воспитания выпускников СПО с профессиональными компетенциями.

На организацию воспитательной работы с обучающимися в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» большое влияние оказывают история, традиции, этнокультурный и конфессиональный состав населения Волгоградской области, в которой расположена образовательная организация.

В рабочей программе воспитания ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» нашли отражение виды деятельности, сгруппированные по следующим признакам:

– традиционно реализуемые в Волгоградской области;

– развивающиеся отдельные направления работы по воспитанию и развитию личности обучающихся в рамках реализации значимых для Волгоградской области отраслевых инициатив;

– перспективно планируемых при условии подключения социальных партнеров, совершенствовании нормативной базы;

– инициируемые в силу расширения на территории цифровых возможностей.

В перечне особенностей организации воспитательного процесса в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», выступающих в качестве факторов, признаков, характеристик, определяющих содержание рабочей программы воспитания, отображаются:

– региональные и территориальные особенности профессионально-производственного и социокультурного окружения ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли";

– воспитательно значимые проекты и программы, в которых уже участвует ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли», дифференцируемые по признакам: федеральные, такие как «Большая перемена», региональные, отраслевые, кластерные и т.д.;

– воспитательно значимые проекты и программы, в которых ГБПОУ «Волгоградский колледж сервиса и торговли» намерено принять участие, дифференцируемые по тем же признакам;

– ключевые ценности ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"» по признаку наличия сложившейся модели воспитательно значимой деятельности, накопленного опыта, достижений, следования традиции, ее уклада жизни;

– наличие оригинальных, опережающих, перспективных технологий воспитательно значимой деятельности;

– существенные отличия колледжа от других образовательных организаций (в том числе общего и высшего образования) по признаку проблемных зон, дефицитов, барьеров, которые преодолеваются благодаря решениям, отсутствующим или недостаточно выраженным в массовой практике;

– общие характеристики содержания и форм воспитания в общей структуре воспитательной работы в колледже;

– особенности воспитательно значимого взаимодействия с социальными партнерами колледжа;

– наличие достижения выраженных эффектов воспитательной работы;

– наличие в колледже решений по оценке результативности профессионального воспитания, предопределенных спецификой профиля образовательной деятельности;

– внешняя привлекательность воспитательной работы в колледже, обеспечиваемая связями с общественностью, доверие к ней со стороны населения;

– степень включенности в процессы сопоставительного анализа по результатам воспитательно значимых конкурсов лучших практик, мониторингов и т.д.;

– особенности колледжа, связанные с вынужденной трансформацией модели воспитания в силу особенностей контингента обучающихся, приоритетным выполнением функции социализации подростков, включая тех, которые показывают слабую успеваемость или низкую дисциплину, склонны к социально неодобряемым действиям.

Процесс воспитания в образовательном учреждении основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

– принцип воспитания в коллективе дает человеку положительный опыт социальной жизни и создает благоприятные условия для позитивно направленного самопознания, самоопределения и самореализации;

– принцип культуросообразности воспитания и национального характера образования предполагает максимальное использование в решении воспитательных задач богатого культурного потенциала Волгоградской области, построение воспитательного процесса на традициях патриотизма и гражданственности, в соответствии с поликультурностью и многоукладностью жизни страны и региона, с учетом реализации этнокультурного компонента;

– принцип преемственности в воспитании указывает на непрерывность процесса воспитания, на необходимость личностного присвоения обучающимся культурно-исторических и российских ценностей и традиций, формирования общероссийской гражданской идентичности;

Основными традициями воспитания в образовательном учреждении являются следующие (вписать свои 3-5 ключевых традиций, но не традиционные дела):

– создание разновозрастных общностей, объединяющих обучаемых и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;

– организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы и взрослых, и детей;

– работа методической службы (педагогов, воспитателей, классных руководителей / кураторов учебных групп студентов);

– социальное и психолого-педагогическое сопровождение всех участников образовательного процесса, в т.ч. обучающихся с ОВЗ.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках различных направлений воспитательной работы в ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Образовательная деятельность»

внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности;
включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности;
организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности;

организация практических занятий по работе с современными оборудованием и технологиями в области техники и технологии наземного транспорта специальности, в том числе с применением технической экспертизы: понимание технических аспектов транспортных средств, включая строение, основные узлы и детали, технические норы и стандарты*;*
внедрение правил и нормативных актов, регулирующие деятельность в сфере транспорта, включающие знание правил дорожного движения, технических норм и стандартов, а также требований к безопасности водителей.

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности;
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
встречи с известными представителями специальности*;*
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности;
размещение, поддержание, обновление на территории ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности;
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности;

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью;

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности;
освоение основных мер безопасности в сфере техники и технологии наземного транспорта, в том числе как предотвращать аварии, оказание первой помощь при необходимости, а также соблюдение мер безопасности водителей и пассажиров.
владение навыками управления транспортными средствами и обеспечения их безопасной эксплуатации, в том числе освоение основных принципов безопасного движения, планирование маршрутов и управление грузами.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность;
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами*;*

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День метрополитена, День машиниста, День крановщиков, День слесаря, День энергетика, День машиностроителя, возможно установить день специальности в образовательной организации, если такого нет в календаре дат и событий);
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности;
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности»;
проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; освоением навыками управления транспортными средствами и обеспечения их безопасной эксплуатации, включающие знания об основных принципах управления транспортным средством, навыки безопасного движения, планирование маршрутов и управление грузами; диагностике неисправностей транспортных средств и умение проводить соответствующий ремонт, включающее знание основных методов диагностики, использование специализированного оборудования и инструментов, а также навыки по замене деталей и настройке систем; основы технического обслуживания транспортных средств, включающее знание расписания технического обслуживания, процедур замены масла и фильтров, проверки и регулировки основных систем и компонентов.
Дополнительные модули (определяются образовательной организацией, реализующей специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, самостоятельно)
Музейная деятельность
участие обучающихся в поисковой работе, изучение и описание музейных предметов, создании экспозиций, проведении экскурсий, вечеров, конференций и т.д.;

Добровольческая и добровольческая деятельность
участие студентов в организации культурных, спортивных, развлекательных мероприятий в ПОО, районного и городского уровня с участием лиц с инвалидностью без нарушения психофизического развития от лица колледжа (в работе курьерами, встречающими лицами, помогающими сориентироваться на территории проведения мероприятия, ответственными за техническое обеспечение мероприятия и т.п.);
посильная помощь, оказываемая обучающимися пожилым людям, и людям с инвалидностью и ОВЗ проживающим в микрорайоне расположения профессиональной образовательной организации;
включение студентов в общение (посредством электронных сетей) с детьми, проживающими в отдаленных районах, детьми с особыми образовательными потребностями или особенностями здоровья, детьми, находящимися на лечении или проживании в интернатных учреждениях или учреждениях здравоохранения;
Стеденческие медиа
создание редакционного совета подростков и консультирующих их взрослых, целью которого является освещение (через газету, радио или телевидение) наиболее интересных моментов жизни коллежда, популяризация общеколледжевских ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов ученического самоуправления;
колледжевская газета для старшекурсников, на страницах которой ими размещаются материалы о востребованных рабочих вакансиях, доступных для лиц с инвалидностью без нарушения психофизического развития; обсуждаются значимые учебные, социальные, нравственные проблемы;
создание медиацентра – созданная из заинтересованных добровольцев группа информационно-технической поддержки мероприятий, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов, спектаклей, капустников, вечеров, дискотек с освещением доступности данных мероприятий для обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития;
создание интернет-группы - разновозрастное сообщество обучающихся и педагогов, поддерживающее интернет-сайт колледжа и соответствующую группу в социальных сетях с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к колледжу, информационного продвижения ценностей колледжа и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой обучающимися, педагогами и родителями/законными представителями могли бы открыто обсуждаться значимые для колледжа вопросы, в том числе об условиях обучения лиц с инвалидностью без нарушения психофизического развития.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли создает условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми обучающимися, в т.ч. и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер. Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Для реализации рабочей программы воспитания в колледже имеются квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебной работе, заместителя директора по воспитательной работе, заместителя директора по производственному обучению, непосредственно курирующего данное направление, методисты, классные руководители, педагоги, педагоги-организаторы, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели, сурдопедагог. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов и должностными инструкциями.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Федеральных органов исполнительной власти:

– Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

– Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

– Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

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

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

– Календарь образовательных событий в 2024/2025 учебном году, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;

– Календарь Всероссийских мероприятий в сфере дополнительного образования детей в 2024 году;

– Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 09.12.2016 №1565 Об утверждении федерального государственного СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Региональных органов исполнительной власти:

– Концепция реализации системы воспитания в Волгоградской области;

– Приказ о создании рабочей группы по разработке программы воспитания и календарных планов воспитательной работы 2024/2025 учебный год;

– Положение об основной профессиональной образовательной программе ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли;

– Положение о структуре и порядке разработки рабочей программы воспитания по специальности и Календарных планов воспитания ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли;
– Положения о практической подготовки обучающихся ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли;
– Правила внутреннего распорядка обучающихся;
– Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам в ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли;
– Положение о порядке предоставления психолого-педагогической помощи несовершеннолетним, с участием которых или в интересах которых осуществляются правоприменительные процедуры (действия) в ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли;
– Приказ о назначении ответственного за организацию работы по защите прав детей при осуществлении правоприменительных процедур;
– Положение о постановке на внутренний учет и снятий с него обучающихся и их семей;
– Положение о Совете родителей.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли стремится создать условия, способствующие получению качественных образовательных услуг, всеми обучающимися, в т.ч. и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Осуществляется это благодаря сопровождению образовательного процесса, которое носит непрерывный и комплексный характер.

Целью психолого-педагогического сопровождения является создание условий для успешного обучения, развития, социальной адаптации обучающихся, в т.ч. и обучающихся с инвалидностью без нарушения психофизического развития.

Участниками психолого-педагогического сопровождения являются обучающиеся, родители и педагоги. Пристальное внимание уделяется студентам «особой заботы». К данной категории относятся: инвалиды и обучающиеся с ОВЗ.

Рабочая программа воспитания содержит следующие направления психолого-педагогического сопровождения инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

- выявление и сопровождение детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;

- применение эффективных форм, методов и средств, в процессе социально-педагогического сопровождения с целью удовлетворения возрастных потребностей и профессиональных интересов обучающихся;

- создание условий для проведения комплексной педагогической и социально-психологической адаптации и реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Этапы деятельности по психолого-педагогическому сопровождению инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

Организационный

Выявление студентов категории детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями. Формирование банка данных.

Исследовательский

Использование адаптированных методик диагностирования проблем, которые возникают в процессе адаптации, социализации и получения профессионального образования.

Практический

Применение эффективных форм, методов и средств, направленных на преодоление выявленных проблем, и реализация профилактической и коррекционной работы.

Служба психолого-педагогического сопровождения организует психолого-педагогическое просвещение всех участников образовательного процесса в рамках советов классных руководителей, психолого-педагогических консилиумов, инструктивных совещаний собственными силами и привлекая специалистов из других организаций.

Колледж организует комплексное сопровождение обучающихся «особой заботы», за каждым обучающимся закреплены наставники из числа классных руководителей, которые осуществляют организационно-педагогическое сопровождение в учебной и внеучебной деятельности, работают с родителями, организуют волонтеров. Ежемесячно классные руководители составляют отчет о сопровождении обучающихся с инвалидностью.

Социально-педагогическое сопровождение

Целью деятельности социального-педагогического сопровождения является социальная адаптация личности подростка в обществе, в т.ч. и обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ.

Задачи социально-педагогического сопровождения:

1. Формирование у обучающихся адекватного представления о здоровом образе жизни.
2. Координация деятельности всех специалистов колледжа по повышению успеваемости и социальной адаптации подростков.
3. Формирование у обучающихся мотивации и познавательных интересов к продолжению образования.
4. Профилактика правонарушений и безнадзорности среди обучающихся.
5. Организация целевого досуга обучающихся.
6. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, состоящих на учете в комиссии по делам несовершеннолетних.
7. Социально-информационная помощь, направленная на обеспечение обучающихся информацией по вопросам социальной защиты.

Для реализации поставленных задач проводятся:

Профилактические мероприятия по изучению условий развития обучающегося в семье, в колледже/техникуме, определения уровня его личностного развития, психологического и физического состояния, социального статуса семьи. Осуществляется правовое, педагогическое просвещение родителей, педагогов, обучающихся. Организуются учебные и практические занятия, ролевые игры, тренинги.

Защитно-охранные мероприятия, включающие в себя подготовку документации для представления интересов обучающихся в государственных и правоохранительных учреждениях;

Организуются индивидуальные беседы, групповые занятия с участниками конфликтных ситуаций, обеспечение контакта студентов с родителями и преподавателями в случае возникновения конфликта.

Организуются групповые тематические консультации с приглашением юристов, психологов, врачей, инспекторов ПДН и специалистов КДНиЗП, а также индивидуальные консультации с родителями, педагогами и обучающимися.

Поддерживается постоянный контакт с органами местной власти и муниципальными службами по социальной защите семьи и детства с правоохранительными органами, с общественными организациями.

В воспитательной работе с категориями обучающихся с инвалидностью и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с инвалидностью без нарушения психофизического развития особые материально – технические условия:

ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Учебные площади ПОО организованы в три комплекса:

- «Социально-экономический комплекс» – учебно-административный корпус, учебно-производственные мастерские;
- «Технический комплекс» – учебный корпус, учебно-производственные мастерские;
- «Общеобразовательный комплекс»,– учебный корпус с учебно-производственными мастерскими.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами в каждом учебном корпусе:

- библиотека;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивные и тренажерные залы со спортивным оборудованием;
- аудитории.

При проведении мероприятий настоящей рабочей программы воспитания предусмотреть особые условия для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с инвалидностью без нарушения психофизического развития, а именно:

– место обучающегося создается индивидуально с учетом его особых образовательных потребностей, а также сопутствующих нейросенсорных нарушений;

– увеличение размеров рабочей зоны на одно место, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски;

– увеличение ширины прохода между рядами столов;

– при организации места учитываются возможности и особенности моторики, восприятия, внимания, памяти обучающегося;

– для инвалидов-колясочников предусматриваются места в первом ряду, ближайшие от входа в помещение;

– установка (перемещение) доски в зоне доступности инвалида на коляске;

– аудитория должна быть оборудована столами, регулируемыми по росту обучающихся, а также специализированными креслами-столами с индивидуальными средствами фиксации, предписанными в медицинских рекомендациях;

– оснащение аудитории персональными компьютерами, техническими приспособлениями (специальная клавиатура, различные контакторы, заменяющие мышь, джойстики, трекболы, головная компьютерная мышь, выносные кнопки разных цветов и диаметров, сенсорные планшеты и т.д.);

– персональный компьютер должен быть оснащен виртуальной экранной клавиатурой, коммуникационными каналами, программными продуктами;

– для крепления тетрадей и книг на столе обучающегося можно разместить специальные магниты и кнопки, наклонные доски для письма.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрения выносятся за достижения в области творческой, интеллектуальной, общественной и спортивной деятельности. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

— публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся); соответствия процедур награждения укладу жизни колледжа, специфической символике, выработанной и существующей в уставе колледжа (вручение благодарностей, грамот, дипломов, поощрительных подарков производится в торжественной обстановке, на праздничных мероприятиях, возможно в присутствии родительской общественности, педагогов-наставников награждаемых);

— прозрачности правил поощрения, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур); сочетании индивидуального и коллективного поощрения (использование и индивидуальных наград, и коллективных дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими награду и не получившими ее); привлечении к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учетом наличия студенческого самоуправления), сторонние организации, их статусных представителей; дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

В колледже применяются следующие формы поощрения:

— похвальный лист «За отличные успехи в учении»;
— похвальная грамота «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
— почетная грамота «За отличные и хорошие достижения в учебе»;
— размещение фотографий лучших студентов на доске почета;
— награждение благодарностями за активное участие в делах колледжа и/или в конкретных проявлениях активной жизненной позиции (за ответственное отношение к порученному делу, волю к победе);
— награждение почетными грамотами и дипломами за победу или призовое место с указанием уровня достижений обучающихся в различных конкурсах и викторинах;
— награждение родителей (законных представителей) обучающихся благодарственными письмами за хорошее воспитание детей.

Кроме того, существует такая форма поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности как благотворительная поддержка. Благотворительная поддержка обучающихся, групп обучающихся заключается в материальной поддержке проведения в колледже воспитательных мероприятий, проведения мероприятий, различных форм совместной деятельности воспитательной направленности, в индивидуальной поддержке нуждающихся в помощи обучающихся, семей, педагогических работников.

Использование всех форм поощрений, а также привлечение благотворителей (в том числе из родительского сообщества), их статус, акции, деятельность соответствуют укладу колледжа, цели, задачам, традициям воспитания, могут согласовываться с представителями родительского сообщества во избежание деструктивного воздействия на воспитывающую среду, взаимоотношения в колледже.

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся – рейтинги, портфолио и пр.

-наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции студента;
-участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью;
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности;
успешное освоение образовательных программ по специальности.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательной деятельности колледжа осуществляется ежегодно силами самой образовательной организации с привлечением (при необходимости и по самостоятельному решению администрации колледжа) внешних экспертов.

Цель – установить степень результативности воспитательной работы, выявить факторы, оказывающие влияние на достижения поставленной цели.

Основными направлениями анализа организуемого в техникуме воспитательного процесса являются следующие:

1.Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

— описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

— наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;

— взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

— оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

— проводимые в колледже мероприятия и реализованные проекты;

— степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

— включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

— участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

— снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом колледжа.

Приложение 1

Адаптированный календарный план воспитательной работы

Стратегические ориентиры воспитания в современном обществе сформулированы Президентом Российской Федерации В.В. Путиным: *«Формирование гармоничной личности, воспитание гражданина России – зрелого, ответственного человека, в котором сочетается любовь к большой и малой родине, общенациональная и этническая идентичность, уважение к культуре, традициям людей, которые живут рядом»*.

В соответствии со Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года на 20__-20__ учебный год определены следующие приоритетные задачи воспитательной работы колледжа:

1. Создание оптимальных условий для социально - психологической и профессиональной адаптации обучающихся колледжа. Формирование механизмов регулирования процесса обучения с учетом индивидуально-личностных особенностей обучающихся.
2. Создание в колледже толерантной среды на основе ценностей многонационального Российского общества, общероссийской гражданской идентичности и культурного самосознания, принципов соблюдения прав и свобод человека.
3. Формирование гражданско-патриотической позиции, культуры межнационального общения, социальной ответственности, проявляющейся в заботе о благополучии своей страны, региона, колледжа, окружающих людей.
4. Формирование положительного отношения к здоровому образу жизни, профилактика девиантного поведения.
5. Развитие студенческого самоуправления. Содействие деятельности Студенческого совета колледжа.
6. Содействие обучающимся в раскрытии их творческого потенциала.
7. Формирование профессиональных качеств личности. Воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности в творческом труде.

Воспитание в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли направлено 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».

Организационно-информационное сопровождение образовательного процесса

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Контин-гент участников	Ответственные
1.	Планирование работы воспитательной службы на 20__-2024 учебный год	Август	ВС	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных

				групп, старший воспитатель
2.	Заключение договоров о сотрудничестве; планирование совместной работы в рамках межведомственного взаимодействия	Август-сентябрь (до 10 числа)		Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог
3.	Организация совещаний отдела воспитательной работы по планированию воспитательной, методической, профилактической работы	1-2 раза в месяц	ВС	Заместитель директора по ВР и профориентации
4.	Проведение традиционного организационного сбора обучающихся групп нового набора	30.08. 20__	1-2 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
5.	Выдача и продление студенческих билетов	Сентябрь 20__	1-4 курсы	Классные руководители (кураторы) учебных групп
6.	Проведение анкетирования с целью выявления талантов, способностей обучающихся нового набора	Сентябрь - октябрь 20__	1-2 курсы	Классные руководители (кураторы) учебных групп, педагог-организатор
7.	Сбор данных, формирование личных дел по следующим категориям обучающихся: детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; детей из многодетных, неполных, малоимущих семей; детей с ОВЗ	Сентябрь 20__	1-4 курсы	Социальный педагог
8.	Социально-психологическое сопровождение процесса адаптации обучающихся нового набора	Сентябрь 20__	1-2 курсы	Социальный педагог, педагог-психолог
9.	Проведение творческих просмотров обучающихся с целью создания творческих коллективов и концертных номеров	Сентябрь 20__	1-3 курсы	Педагог-организатор
10.	Проведение организационных собраний в учебных группах по вопросам: - ознакомления с правилами внутреннего распорядка; - инструктажа по правилам ТБ; - дресс-кода обучающихся колледжа; - выбора студенческого актива в группах и колледже (кандидатов в студенческий совет, отряд волонтеров) - контроля опозданий и посещаемости занятий (ознакомление с мерами дисциплинарного воздействия)	Сентябрь 20__	1-2 курсы	Классные руководители (кураторы) учебных групп
11.	Анкетирование детей-сирот и детей,	В течение	1-2	Социальный педагог

	оставшихся без попечения родителей, по степени удовлетворенности условиями обучения в колледже	учебного года	курсы	
12.	Консультирование родителей и опекунов по правам и обязанностям детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	В течение учебного года	1-2 курсы	Социальный педагог
13.	Участие в мероприятиях, проводимых молодёжными организациями Волгоградской области (Областной центр молодежной политики, ГМЦ «Лидер», «Перекресток» и др.)	В течение учебного года	1-2 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог- организатор, классные руководители (кураторы) учебных групп
14.	Составление социального паспорта колледжа, отдельных списков обучающихся по социальному статусу: неполные семьи; многодетные; малообеспеченные; неблагополучные; дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей; дети с ограниченными возможностями здоровья	Октябрь 20__	1-4 курсы	Социальный педагог, классные руководители (кураторы) учебных групп
15.	Составление карт психологического сопровождения подростков, **находящихся в трудной жизненной ситуации.** Составление психологических паспортов групп нового набора	Сентябрь-октябрь 20__	1-2 курсы	Педагог-психолог
16.	Психодиагностическая работа с обучающимися: а) исследование мотивационного фактора (общеобразовательные мотивы, профессиональные мотивы); б) исследование личностно-коммуникативных качеств; в) исследование социально-психологических качеств личности; г) исследование адаптационного потенциала: -уровня тревожности, агрессивности; - склонности к девиантному поведению; - изучение эмоционального состояния; - выявление личностных расстройств и изменений личности; д) исследование стрессоустойчивости; е) исследование профессионально важных качеств для профессий системы «человек-человек»	В течение года	1-4 курсы	Педагог-психолог
17.	Психопрофилактическая, коррекционно-развивающая работа, психологическое консультирование со всеми субъектами образовательного процесса (по	В течение года	1-4 курсы	Педагог-психолог

	результатам диагностики, по запросу)			
18.	Психолого-педагогическое сопровождение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающихся, состоящих на учете в ОП ПДН МВД; КДН и ЗП; оказание им ранней коррекционной помощи	В течение года	1-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп
19.	Составление и утверждение графиков дежурств учебных групп по колледжу и уборке прилегающей территории	Сентябрь, декабрь 20__г.	1-3 курсы	Старший воспитатель
20.	Контроль посещаемости, успеваемости, опозданий обучающихся колледжа	В течение года	1-4 курсы	Классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
21.	Осуществление контроля за своевременными выплатами социальных стипендий, пособий	В течение года	1-4 курсы	Социальный педагог
22.	Организация участия обучающихся колледжа в мероприятиях различного уровня	В течение года	1-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
23.	Организация и проведение родительских собраний (по мере необходимости)	В течение года	1-4 курсы	Зав. ОВР, соц.педагог, воспитатели, педагог-психолог,
24.	Подготовка пресс-релизов о проведении и об итогах участия в мероприятиях для сайта колледжа, группы ВКРСиТ в сети Инстаграм, пресс службы комитета образования и науки ВО	В течение года	Студенческий совет	Зав. ОВР, педагог-организатор, педагог доп. образования
25.	Подготовка проектов приказов, распоряжений, писем по вопросам воспитательной и профориентационной деятельности	В течение учебного года	ВС	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-организатор
26.	Организация индивидуальной работы с обучающимися, имеющими детей	В течение учебного года	2-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители (кураторы) учебных групп

27.	Организация регулярной работы по проведению бесед духовно-нравственной тематики православным священником храма преподобной княгини Ольги	В течение учебного года	1-4 курсы	Старший воспитатель
28.	Продолжение работы по проведению благотворительных акций для детей из детских домов, реабилитационных центров и детских медицинских учреждений	В течение учебного года	1-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
29.	Организация индивидуальной работы со обучающимися из многодетных семей	В течение учебного года	1-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель

2. Методическое обеспечение воспитательного процесса

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Контингент участников	Ответственные
1.	Подготовка проекта приказа «О назначении педагогических работников педагогами - воспитателями на 20__-2024 уч.г.	31.08.20__	ВС	Заместитель директора по ВР и профориентации
2.	Изучение планов и анализов работы сотрудников воспитательной службы на 20__-2024 уч.г.	31.08.20__	ВС	Заместитель директора по ВР и профориентации
3.	Программно-методическое обеспечение воспитательного процесса: разработки методических рекомендаций, памяток, положений	В течение учебного года	Педагогичес-кий коллектив колледжа	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, старший воспитатель
4.	Разработка сценарных планов	В течение	Педагогичес-	Заместитель

	мероприятий	учебного года	кий коллектив колледжа	директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-организатор, старший воспитатель
5.	Организация информационно-методического просвещения педагогов колледжа (система инфор. совещаний, оформление стендов, обеспечение научно-методической литературой).	В течение учебного года	Педагоги колледжа	Сотрудники ОВР
6.	Подготовка материалов для выступлений на заседаниях пед. Совета колледжа	В течение учебного года	соц. педагог, педагог-психолог, кураторы групп	зав. ОВР
7.	Подбор и утверждение кандидатов на стипендию города - героя Волгограда; на именную стипендию администрации Волгоградской области: - первоначальное составление списков кандидатов кураторами; - рассмотрение списков кандидатов на заседании Студсовета; - утверждение предложенных кандидатов на педсовете колледжа; - заключительная работа с портфолио отобранных кандидатов, написание характеристик и сопроводительных писем; - представление портфолио кандидатов в комитет по молодёжной политике и туризму Волгограда, в комитет образования и науки Волгоградской области	В течение учебного года	1-4 курсы	Заместитель директора по ВР и профориентации, педагог-организатор, старший воспитатель, педсовет, студсовет
8.	Составление карт психологического сопровождения подростков; психологических паспортов групп нового набора; анализ, выводы и обобщение материалов психологических исследований; разработка предложений и рекомендаций по проблемам исследований,	В течение учебного года	1-4 курсы	Педагог-психолог

	участие в научно-практическом семинаре на базе «Ворошиловского центра социальной помощи семье и детям».			
9.	Анкетирование обучающихся с целью повышения эффективности воспитательной работы колледжа.	В течение учебного года	1-4 курсы	Классные руководители (кураторы) учебных групп
10.	Участие в научно-практических семинаров, совещаний, вебинаров и т.д.	В течение года		Педагоги колледжа

Календарно - тематический план

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Участники	Дата	Ответственные
		Сентябрь		
1.	Проведение традиционного организационного сбора обучающихся групп нового набора	1-2 курсы	30.08. 20__	Заместитель директора по ВР и профориентации, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
2.	Проведение торжественной линейки, посвященной Дню Знаний. Проведение классных часов «День знаний»	1-2 курсы	01.09. 20__	Заместитель директора по ВР и профориентации, педагог-организатор, сурдопедагог, классные руководители (кураторы) учебных групп, старший воспитатель
3.	Проведение инструктажей, бесед: -«По охране труда для обучающихся при передвижении в пешем порядке и на велосипеде (мопеде)», -«По охране труда при перевозке обучающихся автомобильным транспортом», -«По охране труда при участии в массовых мероприятиях (вечеров, концертов, фестивалей, конкурсов, конференций, слетов и др.)»,	1-4 курсы	01.09. 20__ – 12.09. 20__	Классные руководители (кураторы) учебных групп

	-«По охране труда при проведении прогулок, туристских походов, экскурсий, экспедиций с обучающимися», -«По безопасному поведению обучающихся на объектах железнодорожного транспорта», -«По мерам безопасности при угрозе теракта». -«Безопасное поведение при использовании пиротехнических средств» -«Правило безопасного поведения на дорогах и на транспорте». -«Безопасное поведение на воде у водоема, в бассейне, на льду. -«Противопожарная безопасность» -«Электробезопасность» -По правилам поведения в общественных местах, недопустимости употребления несовершеннолетними психоактивных веществ, токсических веществ, веществ неизвестного происхождения, алкогольных напитков. -Соблюдение безопасных условий пребывания в колледже и предупреждения случаев травматизма. -«О соблюдении правил дорожного движения», «При передвижении в пешем порядке и на велосипеде (мотоцикле, мопеде, скутере)» -По безопасному поведению обучающихся на объектах железнодорожного транспорта. -При участии в массовых мероприятиях (вечеров, концертов, фестивалей ит.д.). -По безопасному поведению на водоемах, реках, на льду и т.д.). -По мерам безопасности при угрозе теракта».			

	- Об ответственности за распитие спиртных напитков в общественных местах»; - «Ответственность за участие или организацию несанкционированного митинга, акции или демонстрации». Ознакомление студентов ФЗ от 25 июля 2002 г. N 114-ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности" (с изменениями и дополнениями) -Беседа на тему: Ознакомление студентов со специальным разделом на официальном сайте Федеральной службы Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков интернет-ресурсами антинаркотической направленности (www.fskn.gov.ru)Знакомство обучающихся со **Статьей 228.1 УК РФ.** -Беседы с обучающимися «Мы разные и это здорово!» (профилактика экстремизма и терроризма, формирования культуры толерантного отношения друг к другу) -Ознакомление обучающихся со статьями УК РФ о наказании за коррупционную деятельность; -«Уголовная и административная ответственность за антиобщественные действия экстремистской направленности, разъяснение статей Федерального закона от 25.07.2002 г. № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности».			
4.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода ЧС)	1-2 курсы	01.09.20__	Педагог ОБЖ
5.	Проведение организационных собраний в учебных группах по	1-4 курсы	01-02. 09.2024	Кураторы учебных групп, старший воспитатель

	вопросам: - ознакомление с правилами внутреннего распорядка; - инструктаж по правилам ТБ; - ознакомление с дресс-кодом обучающихся колледжа; - выбор студенческого актива в группах и колледже (кандидатов в студенческий совет, волонтеров) - ознакомление с мерами дисциплинарного воздействия			
6.	Классный час, посвященный Дню окончания Второй мировой войны и Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-2 курсы	03.09. 20__	Кураторы учебных групп, педагог дополнительного образования
7.	Проведение тематических классных часов «Разговор о важном»	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп
8.	Мероприятия, посвященные Дню распространения грамотности	1-2 курсы	Сентябрь	Преподаватели русского языка и литературы
9.	Мероприятия, посвященные Дню города (по отдельному плану)	1-4 курсы	04.09. 20__	Педагоги колледжа
10.	Участие в Параде студенчества -20__	1-2 курсы	09.09. 20__	Кураторы учебных групп, старший воспитатель, педагог-организатор
11.	Торжественное мероприятие **«Посвящение в студенты»**	1-2 курсы	15.09. 20__	Заместитель директора, кураторы, педагог доп.образования
12.	**Проведение спортивных состязаний «Веселые старты»**	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Преподаватели физической культуры
13.	Проведение классного часа, посвященные **Всероссийскому Дню трезвости** (11 сентября) на тему **«Знакомство обучающихся с Федеральным законом от 23.02.2013 N 15-ФЗ (ред. от 29.07.2018) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2019). Знакомство со статьей 20.20**	1-2 курсы	12-16 сентября 20__ г	Кураторы учебных групп, педагог доп.образования

	КоАП РФ. Потребление (распитие) алкогольной продукции в запрещенных местах либо потребление наркотических средств или психотропных веществ, новых потенциально опасных психоактивных веществ или одурманивающих веществ в общественных местах»			
14.	Международный день жестовых языков (по отдельному плану)	1-2 курсы	23.09. 20__	Педагог – дефектолог, кураторы
15.	**Неделя безопасности дорожного движения:** -классные часы, - инструктажи, -акции (по отдельному плану)	1-2 курсы	В течение 1 семестра	Кураторы учебных групп, педагог-организатор, социальный педагог
16.	Акция, посвященная Международному дню глухих	1-4 курсы	26.09. 20__	Кураторы, сурдопедагог
17.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог
18.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп, социальный педагог, старший воспитатель
19.	**Проведение классных часов:** -Ознакомление студентов со специальным разделом на официальном сайте Федеральной службы Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков интернет-ресурсами антинаркотической направленности; -Знакомство обучающихся со **Статьей 228.1 УК РФ**	1-4 курсы	Сентябрь, декабрь апрель июнь	Кураторы учебных групп
20.	Проведение индивидуальных профилактических бесед со студентами, склонных к правонарушениям и пропускам учебных занятий.	1-4 курсы	Система тически	Заместитель директора, педагог-психолог, кураторы, социальный педагог
21.	Проведение бесед с обучающимися по	1-4 курсы	В течение учебного	Кураторы учебных групп

	безопасности и сохранения своего здоровья		года	
22.	Проведение тестирования на предмет психических состояний подростков (эмоциональные состояния, личностные расстройства и изменения); диагностики межличностного поведения обучающихся	1-4 курсы	В течение учебного года	Педагог –психолог, кураторы учебных групп, старший воспитатель
23.	Ежедневный контроль за посещаемостью обучающихся, выявление и анализ причин приводящих к непосещаемости учебных занятий	1-4 курсы	Ежеднев но	Педагоги колледжа
24.	Участие в организации и проведении Волгоградского регионального отборочного этапа национального чемпионата профессионального мастерства среди людей с ограниченными возможностями здоровья **«Абилимпикс»**	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь 20__	Педагоги колледжа

Октябрь

25.	Акция, посвященная **Дню пожилых людей**	1-2 курсы	01.10. 20__	Педагог - организатор, кураторы учебных групп
26.	Международный день музыки	1-2 курсы	01.10. 20__	Педагог - организатор, кураторы учебных групп
27.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ», приуроченный ко **Дню гражданской обороны**	1-2 курсы	В течение месяца	Педагог ОБЖ
28.	Праздничные мероприятия, посвященные, посвященные Дню профессионально-техническому образованию (по отдельному плану)		02.10. 20__	Заместитель директора, кураторы, педагог-организатор
29.	Праздничные мероприятия, посвященные **Дню Учителя:** - поздравления педагогов, - праздничный концерт	1-4 курсы	05.10. 20__	Заместитель директора, кураторы, педагог-организатор
30.	Проведение родительского собрания	1-2 курсы нового набора	Октябрь	Администрация, педагоги колледжа
31.	Проведение социально-психологического тестирования обучающихся	1-2 курсы	Сентябрь - октябрь	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог –психолог, социальный педагог

32.	Проведение **Месячника профилактики и безнадзорности обучающихся** (по отдельному плану)	1-4 курсы	Октябрь 20__	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог –психолог, социальный педагог, педагог-психолог
33.	Просмотр презентаций, видеороликов о вреде табакокурения, алкоголя, наркотиков	1-2 курсы	Октябрь 20__	Кураторы, социальный педагог
34.	Разъяснительная беседа **«Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних» (в рамках проведения Месячника по профилактики и безнадзорности обучающихся)**	1-2 курсы	Октябрь 20__	Кураторы, социальный педагог
35.	Конкурс эссе **«Колледж – территория здоровых и успешных людей!».**	1-2 курсы	Октябрь - ноябрь 20__	Кураторы, педагог-дополнительного образования,
36.	Классный час **«Неформальные молодёжные объединения»**	1-2 курсы	Октябрь 20__	Кураторы
37.	Классный час на тему **«Правила поведения в сети Интернет»**	1-2 курсы	Октябрь 20__	Кураторы, педагоги
38.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация, педагоги колледжа, социальный педагог
39.	Проведение тематических классных часов **«Разговор о важном»**	1-3 курсы	Еженедельно	Кураторы учебных групп

Ноябрь

40.	Мероприятия, посвященные **Дню народного единства**: - классные часы, - акция «Мы вместе!»	1-2 курсы	04.11. 20__	Кураторы, педагог-организатор
41.	Участие в организации и проведении регионального чемпионата **«Молодые профессионалы»**	1-4 курсы	Ноябрь 20__ г.	Заместители директора, педагоги профессиональ-ного цикла, кураторы учебных групп, педагог-организатор
42.	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел	1-4 курсы	8 ноября 20__	Социальный педагог, педагог-организатор

	России			
43.	Мероприятия, Посвященные международному **Дню толерантности:** - круглый стол «Мы разные, но мы вместе!», - классный час «Быть современным – быть толерантным!»	1-4 курсы	16.11. 20__	Кураторы, педагог-организатор
44.	Проведение мероприятий, посвященных **международному дню против курения** (по отдельному плану)	1-4 курсы	3-й четверг ноября	Кураторы, педагог-организатор
45.	Организация и проведение международного конкурса-фестиваля культур народов мира **«Дружба народов»**	1-4 курсы	14.11. 20__-17.11. 20__	Педагоги колледжа, кураторы учебных групп, педагог-организатор
46.	Проведение **Урока мужества, посвященного Дню начала контрнаступления Советских войск под Сталинградом**	1-2 курсы	19.11. 20__	Педагоги истории и обществознания
47.	Классный час, посвященный **Нюрнбергскому процессу**	1-2 курсы	20.11. 20__	Педагоги истории и обществознания
48.	Мероприятия, посвященные **Дню матери:** - Классные часы - Акция «Поздравь свою МАМУ!»	1-2 курсы	27.11. 20__	Кураторы, педагог-организатор
49.	Проведение классных часов профилактического характера с использованием различных форм и методов (групповая работа, беседа со специалистами, “мозговой штурм”, дискуссии, тренинговые занятия, “круглый стол”) на тему: «Энергетические напитки: вред или польза?», - «Скажем вредным привычкам – нет!»	1-2 курсы	28.11.-30.11. 20__	Кураторы, педагог-организатор
50.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
51.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация, педагоги колледжа
52.	Проведение тематических	1-4 курсы	В течение	Кураторы учебных групп

	классных часов **«Разговор о важном»**		учебного года	
53.	**Проведение тематических классных часов**: - «Жизнь – не игра, перезагрузки не будет»	1-2 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп
	Декабрь			
54.	Мероприятия, посвященные **Всемирному Дню борьбы со СПИДом:** - классный час «Профилактика СТОП, СПИД/ВИЧ!», - акция, - встреча-беседа с субъектами профилактики г. Волгограда. Проведение интерактивного мероприятия «Здоровым быть модно»	1-2 курсы	01.12. 20__	Педагоги колледжа, кураторы, педагог-организатор
55.	Проведение бесед, посвященных международному Дню инвалидов	1-2 курсы	04.12. 20__	Кураторы учебных групп
56.	Проведение **Урока Мужества, посвященного Дню неизвестного солдата**	1-2 курсы	02.12. 20__	Педагоги истории и обществознания
57.	Классный час, посвященный **международному дню добровольца в России**	1-2 курсы	05.12. 20__	Кураторы, педагог-организатор
58.	Мероприятия, посвященные международному **Дню художника**	1-4 курсы	08.12. 20__	Старший воспитатель
59.	**День Героев Отечества** - Встреча с героем РФ: - проведение Урока Мужества.	1-2 курсы	09.12. 20__	Педагоги истории и обществознания, кураторы, педагог-организатор
60.	Единый урок **«Права человека».**	1-2 курсы	09.12. 20__	Педагоги истории и обществознания
61.	Классный час **«Правовой навигатор» в формате КВИЗ**	1-2 курсы	09.12. 20__	Педагоги истории, обществознания, кураторы, педагог-организатор
62.	Классный час с элементами дискуссии **«Нет преступления без наказания»**	1-2 курсы	09.12. 20__	Кураторы
63.	Мероприятия, посвященные **Дню Конституции Российской Федерации.**	1-2 курсы	12.12. 20__	Педагоги истории и обществознания

	(по отдельному плану)			
64.	Организация и проведение международного конкурса-фестиваля **«Пряничный домик»**	1-4 курсы	С 18.12. 20__ по 23.12. 20__	Педагоги колледжа
65.	Мероприятия, посвященные **Дню принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ**	1-4 курсы	25.12. 20__	Преподаватели истории и обществознания
66.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
67.	Проведение тематических классных часов **«Разговор о важном»**	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп
68.	Проведение инструктажей: -«По охране труда при участии в массовых мероприятиях -«По безопасному поведению обучающихся на объектах железнодорожного транспорта», -«По мерам безопасности при угрозе теракта». -«Безопасное поведение при использовании пиротехнических средств» -«Правило безопасного поведения на дорогах и на транспорте». -«Безопасное поведение на воде у водоема, в бассейне, на льду. -«Противопожарная безопасность» -«Электробезопасность» -По правилам поведения в общественных местах, недопустимости употребления несовершеннолетними психоактивных веществ, токсических веществ, веществ неизвестного происхождения, алкогольных напитков. -«О соблюдении правил дорожного движения», -«При передвижении в пешем порядке и на велосипеде (мотоцикле, мопеде, скутере)»,	1-4 курсы	С 14.12. 20__	Кураторы учебных групп

	-По безопасному поведению обучающихся на объектах железнодорожного транспорта. -При участии в массовых мероприятиях (вечеров, концертов, фестивалей ит.д.). -По мерам безопасности при угрозе теракта», - Об ответственности за распитие спиртных напитков в общественных местах»; -«Уголовная и административная ответственность за антиобщественные действия экстремистской направленности, разъяснение статей Федерального закона от 25.07.2002 г. № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности».			
		Январь		
69.	Проведение инструктажей: -«По охране труда для обучающихся при передвижении в пешем порядке и на велосипеде (мопеде)», -«По охране труда при участии в массовых мероприятиях (вечеров, концертов, фестивалей, конкурсов, конференций, слетов и др.)», -«По безопасному поведению обучающихся на объектах железнодорожного транспорта», -«По мерам безопасности при угрозе теракта». -«Правило безопасного поведения на дорогах и на транспорте». -«Безопасное поведение на воде у водоема, в бассейне, на льду. -«Противопожарная безопасность» -«Электробезопасность» -По правилам поведения в общественных местах, недопустимости употребления	1-4 курсы	С 16.01. 2024	Кураторы учебных групп

	несовершеннолетними психоактивных веществ, токсических веществ, веществ неизвестного происхождения, алкогольных напитков. -Соблюдение безопасных условий пребывания в колледже и предупреждения случаев травматизма. -По мерам безопасности при угрозе теракта». - Об ответственности за распитие спиртных напитков в общественных местах»			
70.	Проведение конкурса **«Студент года»,** посвященному Дню российского студенчества. Подготовка и участие в региональном конкурсе **«Студент года»**	1-4 курсы	25.01. 2024 С января 2024	Кураторы учебных групп, педагог-организатор
71.	**День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 г):** - урок Мужества, посвященный Дню памяти жертв Холокоста	1-2 курсы	27.01. 2024	Педагоги истории и обществознания
72.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
73.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация, педагоги колледжа
74.	Проведение тематических классных часов **«Разговор о важном»**	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп
		Февраль		
75.	Мероприятия, посвященные 81-летию со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в **Сталинградской битве.** - Литературно-музыкальная композиция **«Мы достойные внуки твои, Сталинград!»**	1-4 курсы	02.02. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор

	- Акции. -Урок мужества			
76.	**День российской науки** (по отдельному плану)	1-4 курсы	08.02. 2024	Педагоги колледжа
77.	**Урок Мужества,** посвященный **Дню Памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества**	1-2 курсы	15.02. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор
78.	Мероприятия, посвященные международному **Дню родного языка**	1-2 курсы	21.02. 2024	Преподаватели русского языка и литературы
79.	Мероприятия, посвященные **Дню защитников Отечества:** **- акции,** **-праздничный концерт**	1-4 курсы	22.02. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор, старший воспитатель
80.	Участие в подготовке проведения профессиональной декады **«Специалист 2024»** Участие в подготовке **«Масленица»**	1-4 курсы	В течение месяца	Заместители директора, педагоги профессионального цикла, кураторы учебных групп, педагог-организатор, старший воспитатель
81.	Организация международного конкурса кулинарного искусства **«Кухня без правил»**	1-4 курсы	В течение месяца	Заместители директора, педагоги профессионального цикла, кураторы учебных групп, педагог-организатор, старший воспитатель
82.	Разъяснительная беседа **«Как не стать жертвой преступления»**	1-2 курсы	В течение месяца	Кураторы, социальный педагог,
83.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
84.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация. Педагоги колледжа
85.	Проведение тематических классных часов **«Разговор о важном»**	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп

Март

86.	Проведение мероприятий, посвященных **Всемирному Дню гражданской обороны**	1-2 курсы	01.03. 2024	Преподаватель ОБЖ
87.	Проведение мероприятий, посвященных	1-4 курсы	01.03. 2024	Кураторы учебных групп, педагог дополнительного

	Международному дню борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков **«Мы выбираем жизнь!»** (по отдельному плану)			образования, педагог-организатор
88.	Мероприятия, посвященные **Международному женскому дню 8 Марта**: - праздничный концерт, - организация Дня самоуправления	1-4 курсы	07.03. 2024	Кураторы учебных групп, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
89.	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения **Крыма с Россией**	1-4 курсы	18.03. 2024	Кураторы учебных групп, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, старший воспитатель
90.	**Мероприятия, посвященные Всемирному Дню театра**	1-4 курсы	27.03. 2024	Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, старший воспитатель
91.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	В течение учебного года	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
92.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Ежене дельно	Администрация. Педагоги колледжа
93.	Участие в региональном образовательном форуме **«Образование -20__»** (по отдельному плану)	1-4 курсы	Март	Администрация. Педагоги колледжа
94.	Проведение тематического классного часа: **«Жизнь – не игра, перезагрузки не будет»**	1-2 курсы	В течение учебного года	Кураторы учебных групп

Апрель

95.	Мероприятия, посвященные **Дню космонавтики** (по отдельному плану)	1-2 курсы	12.04. 2024	Кураторы, педагог-организатор
96.	**Месячник** по профилактики правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних обучающихся. Классные часы - «Мы выбираем жизнь!»; - Мы против наркотиков».	1-2 курсы	Апрель	Кураторы, педагог-организатор

97.	Проведение мероприятий, посвященные **Всемирному дню здоровья** (по отдельному плану)	1-4 курсы	06.04. 2024	Преподаватели физической культуры, кураторы, педагог-организатор
98.	Участие в городском конкурсе **«Мисс и Мистер студенчества 2024»**	1-4 курсы	Апрель 2024	Кураторы, педагог-организатор
99.	Мероприятия, посвященные Дню памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войне	1-4 курсы	19.03. 2024	Преподаватели истории и обществознания, кураторы учебных групп
100.	Проведение Всероссийского литературного Фестиваля «**Искусство слова»**	1-4 курсы	19.04. 2024	Администрация. Педагоги колледжа.
101.	**Всемирный день Земли** (по отдельному плану)	1-4 курсы	21.04. 2024	Кураторы учебных групп
102.	Акция **«Георгиевская ленточка»**	1-4 курсы	24.04. 2024-09.05. 2024	Администрация. Педагоги колледжа
103.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
104.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация. Педагоги колледжа
	Май			
105.	**Праздник весны и труда 1 Мая**: - акция, - конкурс открыток	1-4 курсы	01.05. 2024	Педагоги колелджа, педагог-организатор
106.	**Мероприятия, посвященные Дню Победы:** -литературно-музыкальная композиция; - Акция «Бессмертный полк»; - акция «Цветы на граните»; - урок Мужества; - международная акция «Диктант Победы».	1-4 курсы	06.05. 2024 09.05. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор
107.	Классный час, посвященный **международному дню семьи «Моя семья – мое богатство»**	1-4 курсы	15.05. 2024	Кураторы учебных групп, педагог-организатор
108.	Интегрированный проект «Национальные коды России»	1 курс	Май 2024	Преподаватель Муковникова Н.А., кураторы учебных групп, педагог-организатор
109.	День **славянской**	1-2 курсы	24.05.	Преподаватели русского

	письменности и культуры (по отдельному плану)		2024	языка и литературы
110.	Проведение профориентационного мероприятия **«День открытых дверей»**	1-4 курсы	Май 2024	Администрация. Педагоги колледжа
111.	День **российского предпринимательства** (по отдельному плану)	1-4 курсы	Май 2024	Педагоги колледжа
112.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в учебных группах.	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы, социальный педагог, старший воспитатель
113.	Мероприятия, посвященные **Всемирному дню без табака:** - акция, - классный час «Скажем вредным привычкам – нет!»;	1-4 курсы	31 мая 2024	Педагог –организатор, социальный педагог
114.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Еженедельно	Администрация. Педагоги колледжа

Июнь

115.	**Международный день защиты детей** (по отдельному плану)	1-2 курсы	01.06. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор
116.	Мероприятия, посвященные **Дню эколога** (по отдельному плану)	1-2 курсы	05.06. 2024	Преподаватели экологии
117.	Мероприятия, посвященные **Дню русского языка**	1-2 курсы	06.06. 2024	Преподаватели русского языка и литературы
118.	Проведение тематического классного часа: **-«Ключи от стресса»**	1-2 курсы	10.06. 2024	Кураторы
119.	Мероприятия, посвященные **Дню России:** - праздничный концерт, - викторина в режиме онлайн - акция	1-4 курсы	12.06. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог-организатор
120.	**Мероприятия, посвященные Дню памяти и скорби**: - классный час **«Мы помнить будем вечно..»** - минута молчания.	1-4 курсы	22.06. 2024	Заместитель директора, кураторы учебных групп, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
121.	Мероприятия, посвященные **Дню молодежи** (по отдельному плану)	1-4 курсы	22-23.06. 2024	Педагоги колледжа
122.	Проведение еженедельного **«Профилактического часа»** в	1-4 курсы	В течение учебного	Кураторы, социальный педагог,

	учебных группах.		года	старший воспитатель
123.	Проведение индивидуальных консультаций и бесед с обучающимися по оказанию психолого- педагогической помощи по вопросам обучения и воспитания обучающихся	1-4 курсы	Ежене-дельно	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог
124.	Выпускной вечер **«Выбор, который мы сделали сами!»**	1-4 курсы	Послед-няя неделя июля	Педагог-организатор, кураторы учебных групп

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:
Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к АОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с инвалидностью без нарушения психофизического развития

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА.....**	**741**
2	**СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ.....**	**750**
3	**СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)……**	**751**
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1……	**758**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные материалы разработаны для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: специалист поварского и кондитерского дела.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

Таблица №1.

Виды деятельности

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 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	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 их форм обслуживания
ВД 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	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
ВД 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	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
ВД 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	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
ВД 06: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 07: Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)
ВД 08: Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)
ВД 09: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий	ПМ. 09 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**
1	2	3
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Вид деятельности 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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 их форм обслуживания	Вид деятельности 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов их форм обслуживания	
	ПК 2.1.	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 2.3.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4.	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8.	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Вид деятельности 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.1.	Оганизовывать 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 3.6.	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
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Вид деятельности 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
	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

ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания	**Вид деятельности 5** 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
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Вид деятельности 6** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	**Вид деятельности 7** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	
	ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.3.	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.
	ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.10	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

	ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 7.12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12902 Кондитер	**Вид деятельности** 8 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12902 Кондитер	
	ПК 8.1.	Осуществлять подготовку рабочего места и выполнение инструкций и заданий кондитера.
	ПК 8.2.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
	ПК 8.3.	Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 8.4.	Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.
ВД 09 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Вид деятельности 9** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 9.1.	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.
	ПК 9.2.	Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется ФГОС СПО.

Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на государственную итоговую аттестацию, ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанноо сервиса и торговли» самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ ГИА в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена.

Задания, выносимые на ДЭ, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования, проводится ДЭ с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников,

сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанноо сервиса и торговли» обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	**04:00:00** *<рекомендуемая продолжительность не более 6 часов>*

3.СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Организация работы структурного подразделения Гастропаба «Библиотека». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса говядины
2. Организация работы структурного подразделения ресторан высшего класса «Чайка», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы.
3. Организация работы структурного подразделения ресторана грузинской кухни «Саперави». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса.
4. Организация работы структурного подразделения ресторана «Чайка». Оформление нормативно-технологической документации на сложное первое горячее блюдо.
5. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни «KLЮKVA». Оформление нормативно-технологической документации на мучное кондитерское изделие.
6. Организация работы структурного подразделения горячего цеха в кафе «Европа».
7. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального мясного сырья
8. Организация работы структурного подразделения ресторана кавказкой кухни «Базилико».
9. Оформление нормативно-технологической документации на горячее блюдо на мангале.
10. Организация работы структурного подразделения Гастрапаба «Библиотека». Оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску из мяса птицы.
11. Организация работы структурного подразделения ресторана грузинской кухни «Саперави». Оформление нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо с использованием регионального сырья.
12. Организация работы структурного подразделения ресторана грузинской кухни «Саперави». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы
13. Организация работы структурного подразделения кафе «Scoozi», разработка нормативно-технологической документации на фирменное муссовое кондитерское блюдо
14. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской «Coffee Cheese», разработка нормативно-технологической документации на сложное фирменное кондитерское блюдо
15. Организация работы структурного подразделения кафе «Scoozi», разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из мяса птицы
16. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее первое блюдо
17. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни «Римини», разработка нормативно-технологической документации на сложное кондитерское блюдо.
18. Организация работы структурного подразделения японского ресторана

«Якитория», разработка нормативно-технологической документации на холодное фирменное блюдо.

19. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни «Римини», разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию из морепродуктов
20. Организация работы структурного подразделения кулинарии фабрики «Вкусно есть», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо
21. Организация работы структурного подразделения кафе «Scoozi», разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из рыбы
22. Организация работы структурного подразделения караоке-кафе, разработка нормативно-технологической документации на горячую закуску сложного приготовления
23. Организация работы структурного подразделения ресторана «Хилтон», разработка нормативно-технологической документации на сложное кондитерское изделие.
24. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменную закуску
25. Организация работы структурного подразделения ресторана восточноевропейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса
26. Организация работы структурного подразделения кулинарии при гипермаркете «Лента» и разработка нормативно-технологической документации на холодную закуску из птицы сложного приготовления
27. Организация работы структурного подразделения городского ресторана и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса приготовленное на гриле
28. Организация работы структурного подразделения кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы сложного приготовления
29. Организация работы структурного подразделения ресторана «Вкусный Дом» и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо приготовленное на гриле
30. Организация работы структурного подразделения винного бара и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску
31. Организация работы структурного подразделения ресторана Мясо&Рыба , разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы
32. Организация работы структурного подразделения ресторана и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с применением технологии Smoking Gun/
33. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской «Шеф Папос» и разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие с пониженной калорийностью
34. **Организация работы структурного подразделения кафе и разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие сложного приготовления**
35. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни , разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из регионального сырья
36. Организация работы структурного подразделения ресторана с завтраками – шведская линия и разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо или закуску сложного ассортимента.

37. Организация работы структурного подразделения ресторана «Река», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального сырья
38. Организация работы структурного подразделения ресторана «Мальер» и разработка нормативно-технологической документации на выпеченное изделие
39. Организация работы структурного подразделения магазина - кулинарии при супермаркете, разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие сложного приготовления
40. Организация работы структурного подразделения кафе - молодёжное и разработка нормативно-технологической документации на десерт сложного приготовления
41. **Организация работы структурного подразделения ресторана национальной кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса**
42. **Организация работы структурного подразделения ресторана при гостинице и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из птицы сложного ассортимента.**
43. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо
44. Организация работы структурного подразделения кулинарии «Конфетки Бараночки» и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо
45. Организация работы структурного подразделения кафе кавказской кухни и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса сложного приготовления
46. Организация работы структурного подразделения ресторана при ТЦ и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо для детского меню
47. **Организация работы структурного подразделения ресторана «Римини» и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо**
48. Организация работы структурного подразделения траттории и разработка нормативно-технологической документации на супы сложного приготовления
49. Организация работы структурного подразделения организации питания быстрого обслуживания «Майбокс» и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо
50. Организация работы структурного подразделения ресторана «Персонажи» и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из птицы
51. Организация работы структурного подразделения ресторана и разработка нормативно-технологической документации на национальное горячее блюдо из мяса
52. Организация работы структурного подразделения ресторана грузинской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо
53. **Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо**

54. Организация работы структурного подразделения кафе быстрого питания и разработка нормативно-технологической документации на мучное изделие
55. Организация работы структурного подразделения кафе-кофейни в Торговом центре» и разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо»
56. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе и разработка

нормативно-технологической документации на основное горячее блюдо»

57. Организация работы структурного подразделения ресторана" «Южный» европейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из рыбы.

58. Организация работы структурного подразделения кулинарии фабрики «Вкусно есть» и разработка нормативно-технологической документации

59. «Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-шашлычной и разработка нормативно-технологической документации на горячее мясное блюдо»

60. Организация работы структурного подразделения кофейни и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо»

61. Организация работы структурного подразделения ресторана «Римини» итальянской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из мяса.

62. Организация работы структурного подразделения ресторана мясо- рыба. Оформление нормативно-технологической документации на горячее блюдо»

63. Организация работы структурного подразделения мучного цеха в ООО «Ашан» и разработка нормативно-технологической документации на фирменное мучное изделие.

64. Организация работы структурного подразделения ООО «Перекресток» блюд французской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из рыбы и морепродуктов

65. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе ООО «Перекресток» и разработка нормативно-технологической документации на горячие блюда из мяса птицы

66. Организация работы структурного подразделения кофейня-кондитерская «Капучино» и разработка нормативно-технологической документации на сложные кондитерские изделия

67. Организация работы структурного подразделения холодного цеха ООО «Ашан» и разработка нормативно-технологической документации на фирменные холодные блюда предприятия.

68. Организация работы структурного подразделения хлебопекарня в ООО «Ашан» и разработка нормативно-технологической документации

69. Организация работы структурного подразделения кулинарного цеха. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из регионального мясного сырья.

70. Организация работы структурного подразделения пекарни при гипермаркете «Ашан». Оформление нормативно-технологической документации на хлебобулочное изделие.

71. Организация работы структурного подразделения китайской кухни в ООО «Сашим»

72. Организация работы структурного подразделения холодного цеха кулинарии при гипермаркете «Ашан». Оформление нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо.

73. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской «Капучино». Оформление нормативно-технологической документации на сложное муссовое кондитерское изделие.

74. Организация работы структурного подразделения ресторана «Мясо рыба». Оформление нормативно-технологической документации на мучное кондитерское изделие.

75. Организация работы структурного подразделения горячего цеха при магазине кулинарии «Конфетки- Бараночки».

76. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием мяса птицы
77. Организация работы структурного подразделения кофе- «Капучино»
78. Организация работы структурного подразделения кулинарии «Конфетки-Бараночки». Оформление нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию.
79. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской и разработка нормативно-технологической документации на сложные горячие блюда из овощей
80. Организация работы структурного подразделения кондитерской «Капучино» и разработка нормативно-технологической документации на мелкоштучные кондитерские изделия сложного ассортимента
81. Организация работы структурного подразделения ресторана японской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменную закуску
82. Организация работы структурного подразделения ресторана «Якитории» и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо приготовленное в воке
83. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни с концепцией «km 0», разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо
84. Организация работы структурного подразделения кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на сложное кондитерское изделие
85. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской и разработка нормативно-технологической документации на мучные кулинарные изделия
86. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса птицы
87. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни «Река» и разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо
88. Организация работы структурного подразделения кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на сложные горячие блюда из мяса
89. Организация работы структурного подразделения ресторана японской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из морепродуктов
90. Организация работы структурного подразделения кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на сложные горячие блюда из рыбы
91. Организация работы структурного подразделения траттории «Римини» и разработка нормативно-технологической документации на фирменное холодное блюдо или закуску
92. Организация работы структурного подразделения ресторана кавказской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску
93. Организация работы структурного подразделения ресторана средиземноморской кухни и разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо или закуску сложного ассортимента
94. Организация работы структурного подразделения ресторана азиатской кухни и разработка нормативно-технологической документации на холодную закуску сложного ассортимента
95. Организация работы структурного подразделения кафе-кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску
96. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие

сложного приготовления

97. Организация работы структурного подразделения блинной и разработка нормативно-технологической документации на мучное кулинарное изделие
98. Организация работы структурного подразделения пиццерии и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо
99. Организация работы структурного подразделения кафе и разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную закуску
100. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской и разработка нормативно-технологической документации на холодный десерт сложного приготовления
101. Организация работы структурного подразделения магазина-кулинарии при ТЦ и разработка нормативно-технологической документации на хлебобулочное изделие
102. Организация работы структурного подразделения ресторана грузинской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо
103. Организация работы структурного подразделения кулинарии при ТЦ и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из птицы
104. Организация работы структурного подразделения кафе и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо для детского меню