ПРИЛОЖЕНИЕ 2 к ОПОП-П по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»	Ошибка! Заклалка не определена
«ОГСЭ.02 « ИСТОРИЯ»	
«ОГСЭ.03 « ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИО	ОНАЛЬНОЙ ЛЕЯТЕЛЬНОСТИ»
	Опибка! Закланка на оправанаца
«ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	Ошибка! Закладка не определена.
«ОГСЭ.05 « ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ »	Ошибка! Закладка не определена.
«ОГСЭ.06 « КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОБ	
определена.	
«ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»	
"ОГСЭ.08 "ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ	
«ЕН.01 « ХИМИЯ»	
«ЕН.02 « ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПО	ЈЛЬЗОВАНИЯ»Ошибка! Закладка не
определена.	
«ОП.01 « МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТА!	
«ОП.02 « ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ З	
не определена.	АПАСОВ СВП ВЛУОШИОКа: Закладка
«ОП.03 « »ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗА	ПИЙ ПИТАНИЯ Ошибка! Заклалка не
определена.	—————————————————————————————————————
«ОП.04 « ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	Ошибка! Закладка не определена.
«ОП.01 « МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТА	
«ОП.02 « ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ З	ВАПАСОВ СЫРЬЯ»Ошибка! Закладка
не определена.	
«ОП.03 « »ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗА	ЦИИ ПИТАНИЯОшибка! Закладка не
определена. «ОП.04 « ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	Опитака Гампанка на апрананана
«ОП.05 « ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА	
не определена.	и маткетин алошиока: Закладка
«ОП.06 « ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬ	НОЙ ЛЕЯТЕЛЬНОСТИ» Ошибка!
Закладка не определена.	, ,
«ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 1	В ППРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ »	Ошибка! Закладка не определена.
«ОП.08 « ОХРАНА ТРУДА»	
«ОП.09 « БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТІ	
«ОП.10 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПР	
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»	Ошибка! Закладка не определена.
«ОП.12 « ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЕ	ых товаров» Ошибка! Закладка не
определена.	пролужини о
«ОП.13 « ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ определена.	продукции» Ошиока! закладка не
«ОП.14 « ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТІ	RA». Опимбия! Заклалия не определена
«ОП.14 « ОСПОВЫ ВЕТЕЖЛИВОГО ПГОИЗВОДСТІ «ОП.15 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ С ОСНО	
СТАНДАРТИЗАЦИИ »	
«ОП.16ц «ЦИФРОВОЙ МОДУЛЬ»	Ошибка! Закладка не определена.
«ОП.17ц « ФИНАНСЫ, ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, КР.	ЕДИТ»Ошибка! Закладка не определена.
«ОП.18ц «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛ	
Закладка не определена.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 «Основы философии»

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы
философии»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»
3. Условия реализации учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философиия»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 04, ОК 05, OK 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания	
OK 03,	ориентироваться в наиболее общих	основные категории и понятия философии;	
OK 04,	философских проблемах бытия,	основы философского учения о бытии;	
OK 05, OK 06	познания,	сущность процесса познания;	
	ценностей, свободы и смысла	основы научной, философской и религиозной картины мира;	
	жизни как основе формирования	условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни,	
	культуры	культуры, окружающей среды;	
	гражданина и будущего	социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием	
	специалиста	достижений науки, техники и технологий.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной лисшиплины и вилы учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	37	
в том числе:		
теоретическое обучение	36	
практические занятия		
консультации	1	
Промежуточная аттестация контрольная работа		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. История фило	софии	8	
Тема 1.1. Философия, ее	Содержание учебного материала	4	OK 3 – OK 6
предмет и роль в жизни человека и	Предмет философии.	4	
общества	Специфика философского знания.		
	Структура философии.		
	Место и роль философии в культуре.		
	Самостоятельная работа обучающихся	_	1
Тема 1.2. Становление	Содержание учебного материала	4	OK 4 – OK 6
становление философии. Основные этапы ее исторического развития	Происхождение философии. Основные этапы исторического развития философской мысли. Современная западная философия. Русская философия.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Теоретическая	я философия	26	
Тема 2.1. Бытие как	Содержание учебного материала	2	OK 4 – OK 6
философская проблема	Формирование представлений о бытии в истории философии.	2	
•	Бытие природы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	=	=
Тема 2.2. Материя и	Содержание учебного материала	2	ОК 4 – ОК 6
субстанция	Формирование представлений о материи в истории философии и науки.	2	
	Революция в естествознании конца XIX — начала XX в. и проблема «исчезновения» материи.		
	Самостоятельная работа обучающихся	_	1
Тема 2.3. Формы	Содержание учебного материала	2	OK 4 – OK 6
бытия материи (атрибуты	Движение и его основные формы.	2	
Универсума)	Пространство и время.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4

Тема 2.4. Диалектика Содержание учебного материала 2 Структура диалектики и ее основные функции. 2 Структура диалектики и ее основные функции. - Самостоятельная работа обучающихся - Тема 2.5. Сознание: его происхождение и Содержание учебного материала 2 Отражение как всеобщее свойство материи и его эволюция. 2	OK 4 – OK 6
Структура диалектики и ее основные функции. Самостоятельная работа обучающихся Тема 2.5. Сознание: его происхождение и Содержание учебного материала 2 Отражение как всеобщее свойство материи и его эволюция. 2	OK 4 – OK 6
Тема 2.5. Сознание: Содержание учебного материала 2 его происхождение и Отражение как всеобщее свойство материи и его эволюция. 2	OK 4 – OK 6
Тема 2.5. Сознание: Содержание учебного материала 2 его происхождение и Отражение как всеобщее свойство материи и его эволюция. 2	OK 4 – OK 6
его происхождение и Отражение как всеобщее свойство материи и его эволюция.	
сущность	
Понятие психики. Психофизическая проблема.	
Самостоятельная работа обучающихся —	
Тема 2.6. Содержание учебного материала 4	OK 4 – OK 6
Структура и функции сознания Основные элементы и уровни структуры сознания. 4	
Сознание и самосознание.	
Функции сознания. Общественное и индивидуальное сознание.	
Структура общественного сознания, его основные уровни и формы.	
Самостоятельная работа обучающихся —	
Тема 2.7. Сознание Содержание учебного материала	OK 4 – OK 6
и язык. Проблема Язык как способ существования сознания. 2 бессознательного	
Естественные и искусственные языки.	
Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 2.8. Познание Содержание учебного материала 4	OK 4 – OK 6
Познание как предмет философии: единство объекта и субъекта, многообразие форм. 4	
Познание, творчество, практика.	
Чувственное, рациональное и иррациональное в познавательной деятельности.	
Истина и заблуждение.	
Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 2.9. Научное Содержание учебного материала 2	OK 4 – OK 6
познание и знание Научное и вненаучное знание. Критерии научности. 2	OK 4 OK 0
Структура научного познания, его уровни и формы.	
Самостоятельная работа обучающихся —	

Тема 2.10.	Содержание учебного материала	4	OK 4 – OK 6
Методология	Метод и методология. Классификация методов.	4	
научного			
исследования	Роль философии в научном познании.		
	Общенаучная методология.		
	Понимание и объяснение.		
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Промежуточная атт	естация контрольная работа	2	
Консультации		1	
Всего:		37	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся; плакаты; наглядные пособия;

техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран; аудиовизуальные средства — схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых ФУМО для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

- 1. Дмитриев В. В. Основы философии: учебник для СПО / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. М.: Издательство Юрайт, 2025. 223 с. URL: https://urait.ru/bcode/562010
- 2. Ивин А.А. Основы философии: учебник для СПО/ А.А. Ивин, И.П. Никитина. М.: Издательство Юрайт, 2025. 478 с. URL: https://urait.ru/bcode/561107
- **3.** Лавриненко В.Н. Основы философии: учебник и практикум для СПО/ В.Н. Лавриненко, В.В. Кафтан, Л.И. Чернышова. М.: Издательство Юрайт, 2025. 377 с. URL: https://urait.ru/bcode/557573
- **4.** Спиркин, А.Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ А.Г. Спиркин. М.: Издательство Юрайт, 2025. 394 с. URL: https://urait.ru/bcode/560708

5. 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

https://philos.msu.ru/videos https://iphras.ru/video.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: Основные категории и понятия философии Основы философского учения о бытии;	Перечисляет основные категории и понятия философии Демонстрирует владение основами философских учений, научной,	Контрольная работа. Самостоятельная работа. Оценка выполнения практического задания(работы). Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией
Сущность процесса познания основы научной, философской и религиозной картины мира	философских учении, научной, философской и религиозной картиной мира	презептациен
Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	Рассуждает о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий, современных	
Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	концепциях общественного развития; Определяет проблемы жизни, смерти, бессмертия в духовном опыте человека.	
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; Определяет значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; Формулирует представление об истине и смысле жизни; Имеет точку зрения на решение мировоззренческих проблемы, опираясь на знания пост классической европейской философии и русской философии	Тестирование Опрос

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 «История» 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 02
«История»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ 02 «История»
3. Условия реализации учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ 02 «История»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
OK 03, OK 04, OK 05, OK 06	• ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	• основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI);
	• выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.	• сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;
		• основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
		• назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
		• о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
		• содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

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	37	
в том числе:		
теоретическое обучение	36	
консультации 1		
Промежуточная аттестация зачет		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Вводный раздел	Содержание учебного материала	1	OK 04 - OK 6
	1. Основы исторического знания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 1. От Новой истории	Содержание учебного материала	8	OK 04 - OK 6
к Новейшей	1. Мир в начале XX века.	8	
	2. Россия на рубеже XIX – XX века.		
	3. Революция 1905-1907 гг. в России.		
	4. Россия в период столыпинских реформ.		
	5. Первая мировая война 1914-1918 гт.		
	6. Февральская революция 1917 года в России.		
	7. Октябрьская революция 1917 года в России.		
	8. Гражданская война в России.		
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 2. Мир между двумя мировыми войнами	Содержание учебного материала	4	OK 04 - OK 6
мировыми воннами	1. Европа после Первой мировой войны 1914-1918 гг.	4	
	2. Международные отношения европейских государств в период между Первой и Второй мировыми войнами		
	3. Новая экономическая политика в Советской России.		
	4. Индустриализация и коллективизация в СССР.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Вторая мировая война (1939-1945 гг.). Великая Отечественная	Содержание учебного материала	5	OK 04 - OK 6
война советского народа (1941-1945 гг.).	1. Мир накануне Второй мировой войны 1939-1945 гг.	5	
	2. Причины Второй мировой войны и её начальный этап в Европе.		
	3. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: основные военные операции.		

	4. Партизанское движение и советский тыл в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.		
	5. Итоги и последствия Второй мировой войны 1939-1945 гг.		
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 4. Тамбовская	Содержание учебного материала	4	OK 04 - OK 6
область в годы Великой Отечественной войны 1941- 1945 гг.	1. Переход экономики Тамбовской области на военные рельсы	4	
1743 11.	2. Помощь населения Тамбовской области фронту		
	3. Работа эвакуационных госпиталей		
	4. Мужество и героизм наших земляков на фронтах войны		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Раздел 5. СССР в 1950-е – начале 1990-х гг.:	Содержание учебного материала	4	OK 04 - OK 6
внутренняя и внешняя политика, экономическое	1. Советский Союз в послевоенные годы.		
развитие	2. Период хрущевской «оттепели» в СССР.	4	
	3. СССР во второй половине 1960-х - начале 1980-х годов		
	4. Перестройка в СССР.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 6. Тамбовский край после Великой	Содержание учебного материала	4	OK 04 - OK 6
Отечественной войны 1941- 1945 гг. и по настоящее время	1. Развитие промышленности и сельского хозяйства в послевоенный период и по настоящее время		
	2. Изменения в общественной жизни Тамбовского края в период с 1985 года и по настоящее время		
	3. Сохранение памяти о защитниках Отечества: поисковая работа волонтеров по установлению сведений о солдатах и офицерах, погибших в годы Великой Отечественной войны (1941-1945).	4	
	4. Казачьи традиции в культуре Тамбовского края.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Раздел 7. Россия и мир в конце XX – начале XXI века	Содержание учебного материала	4	OK 3 - OK 6
	1. Россия в конце 1990-х – 2020-е гг.: экономика, политика, международные отношения, культура.		
	2. Парламентаризм в России: история и современность.	4	
	3. Специальная военная операция на Украине.		
	4. Страны Запада (США, Великобритания, Франция) и Восточной Европы в конце XX – начале XXI века.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация (за	чет)	2	
Консультации		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Истории, оснащенный

оборудованием: рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся; плакаты; наглядные пособия;

техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран; аудиовизуальные средства — схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых ФУМО для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

- 1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. 464 с. ISBN 978-5-0054-3254-4— Текст: непосредственный.
- 2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. 416 с. ISBN 978-5-0054-3253-7— Текст: непосредственный.
- 3. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914— начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. 496 с. ISBN 978-5-0054-3255-1— Текст: непосредственный.

3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1. https://tstu.ru/book/elib/pdf/2011/dvuhghilova.pdf
- 2. http://www.bibliotekar.ru
- 3. https://histrf.ru/
- 4. https://pamyat-naroda.ru/
- 5. https://cyberleninka.ru/article/n/o-kazakah-tambovskogo-kraya/viewer
- 6. http://council.gov.ru/activity/analytics/publications/

Электронно-библиотечная система «ЭБС ЛАНЬ» https://e.lanbook.com/

Современная электронная библиотека https://book.ru/

Образовательная платформа https://urait.ru/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Самыгин, С.И. История (для всех специальностей СПО): учебник / Самыгин С.И., Самыгин П.С., Шевелев В.Н. М.: КноРус, 2024. 306 с. URL: https://book.ru/book/939388

- 2. Касьянов В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.В. Касьянов. М.: Издательство Юрайт, 2025. 255 с. URL: https://urait.ru/bcode/581233
- 3. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ К.А. Соловьев [и др.]; под редакцией К.А. Соловьева. М.: Издательство Юрайт, 2025. 234 с. URL: https://urait.ru/bcode/581219
- 4. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. М.: Издательство Юрайт, 2025. 414 с. URL: https://urait.ru/book/istoriya-rossii-do-nachala-xxi-veka-560986

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков XX и XXI веков; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Демонстрирует системные знания мировых процессов на рубеже XX и XXI веков; ориентируется в причинах политических конфликтов на государственном, региональном и локальном уровнях; объясняет основные политические процессы изучаемых периодов; перечисляет основные функции мировых общественных организаций; ориентируется в религиозных течениях; рассуждает о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; имеет представление об инновациях, уровне развития техники и технологий в современной России и за рубежом	Тестирование; опрос; подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: • ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; • выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.	Дает собственную оценку происходящим историческим событиям, основываясь на системных знаниях исторических фактов, оперируя датами, хронологией событий и анализом исторических документов; отбирать и оценивать исторические факты, процессы, явления; выполняет условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делает осознанный выбор; осуществляет коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; проектирует собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий	Тестирование; опрос; подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (английский язык)

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» формирование представлений о правилах 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.

Дисциплина ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач
	профессиональной и смежных сферах	профессиональной деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации,
	оформлять результаты поиска	порядок их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности,
	поиска	в том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий	
	для решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
	решения профессиональных задач	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную	возможные траектории профессионального развития и
	профессиональную терминологию	самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность	
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
OK 04	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	
Учебные занятия	136	
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме ДЗ		
Bcero	140	

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Вводно-корр	рективный курс	14	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9,
Описание людей:	Фонетический материал		
друзей, родных и	- основные звуки и интонемы английского языка;		
близких и т.д.	- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;		
(внешность,	-совершенствование орфографических навыков.		
характер, личностные	Лексический материал по теме.		
качества)	Грамматический материал:		
	- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	8	
	- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или		
	второстепенных членов предложения;		
	- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в		
	них;		
	- безличные предложения;		
	- понятие глагола-связки.		
	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9,
	Лексический материал по теме:		
Тема 1.2.	- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной		
Межличностные	лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных		
отношения дома, в	способов словообразования.	6	
учебном заведении,	Грамматический материал:	U	
на работе	- модальные глаголы, их эквиваленты;		
	- предложения с оборотом there is/are;		
	- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.		
	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Раздел 2. Развивающи	V 1	86	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7
Повседневная жизнь	Лексический материал по теме.	6	
условия жизни,	Грамматический материал:	•	
учебный день,	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во		

выходной день	множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и		
	неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
F 2.2	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Гема 2.2.	Лексический материал по теме.		
Вдоровье, спорт,	Грамматический материал:	(
правила здорового	- числительные;	6	
образа жизни	- система модальности.;		
	- образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Гема 2.3.	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
ород, деревня,	Лексический материал по теме.	6	
инфраструктура	Грамматический материал:	O	
	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Гема 2.4.	Содержание учебного материала		ОК 1 – ОК 7, ОК 9
Досу г	Лексический материал по теме.		
	Грамматический материал:	6	
	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,	O	
	- использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем		
	- придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Гема 2.5.	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Новости, средства	Лексический материал по теме.		
массовой	Грамматический материал:	6	
информации	- образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;	l o	
	- местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные,		
	притяжательные, вопросительные, объектные;		
Гема 2.6.	Содержание учебного материала		ОК 1 – ОК 7, ОК 9
Трирода и человек	Лексический материал по теме.		
климат, погода,	Грамматический материал:		
кология)	- сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;		
	- понятие согласования времен и косвенная речь.	6	
	- неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.		
	- 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		
Гема 2.7.	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Образование в	Лексический материал по теме.	6	
России и за рубежом,	Грамматический материал:		

опанцаа	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
среднее	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в підепіпіе Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.		
профессиональное			
образование	- признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций		
Тема 2.8.	15		OK 1 – OK 7, OK 9
	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Культурные и	Лексический материал по теме.		
национальные	Грамматический материал:		
градиции,	- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;	6	
краеведение, обычаи	- сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;		
и праздники	- предложения с союзами neithernor, eitheror;		
	- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;		
	- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Гема 2.9.	Содержание учебного материала]	OK 1 – OK 7, OK 9
Общественная жизнь	Лексический материал по теме.		
повседневное	Грамматический материал:	6	
поведение,	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;	U	
профессиональные	-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of		
навыки и умения)	French.		
Гема 2.10	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Научно-технический	Лексический материал по теме.		
прогресс	Грамматический материал:		
	- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;		
	-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;	6	
	-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of		
	French;		
	Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Гема 2.11	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Профессии, карьера	Лексический материал по теме.		,
1 1 / 1 1	Грамматический материал для продуктивного усвоения:		
	- распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов	6	
	предложения;		
	- систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе		
	условных предложениях (Conditional I, II, III)		
Гема 2.12	Содержание учебного материала		ОК 1 – ОК 7, ОК 9
Этдых, каникулы,	Лексический материал по теме.	1	
отпуск.	Грамматический материал:	6	
Гуризм	- дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;		
туризм	- дифференциальные признаки глаголов в Fast Continuous, - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	 признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значении на родном языке. 		

Тема 2.13	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Искусство и	Лексический материал по теме.	_	
развлечения	Грамматический материал:	0	
	- глаголы в страдательном залоге.		
Тема 2.14	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Государственное	Лексический материал по теме.		
устройство, правовые	Грамматический материал:		
институты	- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;	8	
	Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их		
	функций.		
Раздел 3. Освоение	иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и	54	
обслуживание в орган		34	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		OK 1 – OK 7, OK 9
Приготовление	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	
пищи и	2. Типы организаций питания и работа персонала	6	
обслуживание в	3. Составление меню, названия блюд	6	
организациях	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	6	
питания	5. Кухонная столовая и барная посуда	6	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	6	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	6	
	8. Организация работы официанта и бармена	6	
	9. Кухня народов мира	6	
Самостоятельная раб	ота	4	
Всего		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 « ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Кабинет «Иностранных языков», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

- 1. Безкоровайная Γ .Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Γ .Т. Безкоровайная. М.: Издательский центр "Академия", 2019.
- 2. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. 14-е изд., стер. М.: Издательский центр "Академия", 2022. 336 с.
- 3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО, 2022. 319 с.
- 4. Артемова А.Ф. Великобритания. Книга для чтения по страноведению: учеб.пособие/А.Ф. Артемова, О.А. Леонович, Г.П. Рябов.-М.:АСТ:Восток-Запад, 2019.-499 с.
- 5. Английский язык. Буквы звуки. Как правильно прочесть и произнести любое слово. Начальный уровень. /Сост. А.Н. Шимкович.-М.:АСТ:Восток-Запад, 2019.-29 с. (Реальные самоучители иностранных языков)
- 6. Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: Учебн.пособие для студ. ср.проф.учеб.заведений/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенегородская.- М.: Изд. центр «Академия», 2019.-320 с.

Интернет- ресурсы:

- 1. http://www.englishouse.ru
- 2. http://www.schoolenglish.ru
- 3. http://www.study.ru
- 4. http://www.englishhome.ru
- 5. http://www.english.pp.ru
- 6. http://www.english.language.ru
- 7. http://www.english.mymcomm.net
- 8. http://www.usefulenglish.ru
- 9. http://www e-english.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛЕЯТЕЛЬНОСТИ»

WHITOCITATITIBIT NOBIK BITT OF ECCHOTIANIBITOR AEXITENDITOCITIES				
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки		
Знания:	Адекватное использование профессиональной	Экспертное		
правила построения простых и	терминологии на иностранном языке	наблюдение		
сложных предложений на	Владение лексическим и грамматическим минимумом	выполнения		
профессиональные темы	Правильное построение простых предложений,	практических работ		
основные	диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Диагностика		
общеупотребительные глаголы	Логичное построение диалогического общения в	(контрольные		
(бытовая и профессиональная	соответствии с коммуникативной задачей;	работы,		
лексика)	демонстрация умения речевого взаимодействия с	тестирование;		
лексический минимум,	партнёром: способность начать, поддержать и	Опрос);		
относящийся к описанию	закончить разговор.	подготовка и		
предметов, средств и процессов	Соответствие лексических единиц и грамматических	выступление с		

профессиональной	структур поставленной коммуникативной задаче.	докладом,
деятельности	Логичное построение монологического высказывания	сообщением,
особенности произношения	в соответствии с коммуникативной задачей,	презентацией
правила чтения текстов	сформулированной в задании.	
профессиональной	Уместное использование лексических единиц и	
направленности	грамматических структур	

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (немецкий язык)

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 03
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык в
профессиональной деятельности»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык в профессиональной
деятельности»
3. Условия реализации учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык в
профессиональной деятельности»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык
в профессиональной деятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» формирование представлений о правилах 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.

Дисциплина ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач
	профессиональной и смежных сферах	профессиональной деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации,
	оформлять результаты поиска	порядок их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности,
	поиска	в том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий	
	для решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
	решения профессиональных задач	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную	возможные траектории профессионального развития и
	профессиональную терминологию	самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность	
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
OIC 04	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности

	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозны отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия е нарушения	
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах		
Учебные занятия	136		
Курсовая работа (проект)	-		
Самостоятельная работа	4		
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			
Bcero	140		

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Вводно-корр		10	
Тема 1.1.	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Описание людей:	Фонетический материал		
друзей, родных и	- основные звуки и интонемы немецкого языка;		
близких и т.д.	- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;		
(внешность,	-совершенствование орфографических навыков.		
характер, личностные	Лексический материал по теме.	6	
качества)	Грамматический материал:		
	- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным		
	глагольным сказуемым (с инфинитивом);		
	- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок		
	слов в них;		
	- понятие глагола-связки.		
	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Тема 1.2.	Лексический материал по теме:		
Межличностные	- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной		
отношения дома, в	лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе		
учебном заведении,	продуктивных способов словообразования.	4	
на работе	Грамматический материал:		
nu pucció	- модальные глаголы;		
	- инфинитивные обороты;		
	- образование и употребление глаголов в настоящем времени.		
Раздел 2. Развивающи		72	
Тема 2.1	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Повседневная жизнь	Лексический материал по теме.		
условия жизни,	Грамматический материал:	4	
учебный день,	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во	,	
выходной день	множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	- артикль: определенный, неопределенный. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2.	Содержание	4	OK 1 – OK 7, OK 9

Здоровье, спорт,	Лексический материал по теме.		1
Здоровье, спорт, правила здорового	Грамматический материал:		
образа жизни	- числительные;		
оораза жизни	- числительные, - образование и употребление глаголов в прошедшем времени.		
Тема 2.3.	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Город, деревня,	Лексический материал по теме.	-	OK 1 – OK 7, OK 9
инфраструктура	Грамматический материал:	4	
инфраструктура	- образование и употребление глаголов в форме пассива.		
Тема 2.4.			OK 1 – OK 7, OK 9
	Содержание	-	OK 1 – OK 7, OK 9
Досуг	Лексический материал по теме.		
	Грамматический материал:	4	
	- образование и употребление глаголов в повелительном наклонении,		
T. 0.5	- придаточные предложения времени и условия.		
Тема 2.5.	Содержание	-	OK 1 – OK 7, OK 9
Новости, средства	Лексический материал по теме.		
массовой	Грамматический материал:	6	
информации	- местоимения: указательные с существительными и без них, личные, притяжательные,		
	вопросительные;		
Тема 2.6.	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Природа и человек	Лексический материал по теме.		
(климат, погода,	Грамматический материал:		
экология)	- сложноподчиненные предложения с союзами;	6	
	- местоимения;		
	- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,		
	образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 2.7.	Содержание		ОК 1 – ОК 7, ОК 9
Образование в	Лексический материал по теме.		
России и за рубежом,	Грамматический материал:		
среднее	- глаголы в страдательном залоге;	4	
профессиональное	- инфинитив и инфинитивные обороты;		
образование			
Тема 2.8.	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Культурные и	Лексический материал по теме.	1	,
национальные	Грамматический материал:		
традиции,	- наречие;	6	
краеведение, обычаи	- степени сравнения наречий.		
и праздники			

Тема 2.9.	Содержание		ОК 1 – ОК 7, ОК 9
Общественная жизнь	Лексический материал по теме.		·
(повседневное	Грамматический материал:	6	
поведение,	- сочинительные союзы;	6	
профессиональные	- подчинительные союзы.		
навыки и умения)			
Тема 2.10	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Научно-технический	Лексический материал по теме.	6	
прогресс	Грамматический материал:	6	
	- наклонения.		
Тема 2.11	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Профессии, карьера	Лексический материал по теме.		
	Грамматический материал для продуктивного усвоения:	6	
	- распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных	6	
	типов предложения;		
	- систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.		
Тема 2.12	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Отдых, каникулы,	Лексический материал по теме.		
отпуск.	Грамматический материал:	6	
Туризм	- причастие I;		
	- причастие II.		
Тема 2.13	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Искусство и	Лексический материал по теме.	4	
развлечения	Грамматический материал:	7	
	- распространённое определение.		
Тема 2.14	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Государственное	Лексический материал по теме.	6	
устройство, правовые	Грамматический материал:	O	
институты	- перевод на русский язык причастных оборотов.		
	иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и	54	
обслуживание в орган	изациях питания»	34	
Тема 3.1	Содержание		OK 1 – OK 7, OK 9
Приготовление	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	
пищи и	2. Типы организаций питания и работа персонала	6	
обслуживание в	3. Составление меню, названия блюд	6	
организациях	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	6	
питания	5. Кухонная столовая и барная посуда	6	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	6	

7.Система закупок продуктов и их хранения	6	
8. Организация работы официанта и бармена	6	
9. Кухня народов мира	6	
Самостоятельная работа	4	
Всего	140/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 « ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Кабинет «Иностранных языков», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Н.В.Басова, Т.Г.Коноплева Немецкий язык для колледжей. Учебник. – Изд-во «Кнорус», 2019.

3.2.2. Дополнительные источники:

- 1. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. Словарь-справочник. Киев: ООО «ИП Логос-М, 2019.
- 2. Немецкий язык в сфере общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.И. Жебит Мн.: Выш. шк., 2019. Режим доступа: http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9789850626028.html
- 3. Грамматика немецкого языка в таблицах. Издание 2-е. СПб, ООО «Виктория плюс», 2019.
- 4. Попов А.А., Дианова Н.Д. Практический курс немецкого языка. Страноведение: Учебник. М.: Ин.яз. 2019.
 - 5. Романенко Д.А. Русско-немецкий разговорник. М.: «Мартин», 2019.
- 6. Салькова В.Е. 100 разговорных тем по немецкому языку. М.: Изд. «Экзамен», 2020.
- 7. Синельщикова Л.В., Хайтрова Н.В., Бондарева В.Я. Грамматический справочник немецкого языка. Ростов н/Д: Феникс, 2019.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

- 1. Портал по изучению немецкого языка: https://www.studygerman.ru
- 2. Онлайн-журнал о немецком языке: http://www.de-online.ru
- 3. Германия по-русски: http://www.germany.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:	Адекватное использование профессиональной	Экспертное
правила построения простых и	терминологии на иностранном языке	наблюдение
сложных предложений на	Владение лексическим и грамматическим минимумом	выполнения
профессиональные темы	Правильное построение простых предложений,	практических работ
основные	диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Диагностика
общеупотребительные глаголы	Логичное построение диалогического общения в	(контрольные
(бытовая и профессиональная	соответствии с коммуникативной задачей;	работы,
лексика)	демонстрация умения речевого взаимодействия с	тестирование;
лексический минимум,	партнёром: способность начать, поддержать и	Опрос);
относящийся к описанию	закончить разговор.	подготовка и
предметов, средств и процессов	Соответствие лексических единиц и грамматических	выступление с
профессиональной	структур поставленной коммуникативной задаче.	докладом,
деятельности	Логичное построение монологического высказывания	сообщением,
особенности произношения	в соответствии с коммуникативной задачей,	презентацией
правила чтения текстов	сформулированной в задании.	
профессиональной	Уместное использование лексических единиц и	
направленности	грамматических структур	

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы	учебной дисциплины ОГСЭ.04
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»»	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образователи	ьной программы <i>Ошибка! Закладка не опре</i>
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
2. Структура и содержание учебной дисципли	ны ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ
КУЛЬТУРА»	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКА:	Я КУЛЬТУРА» <i>Ошибка! Закладка не опред</i>
3. Условия реализации	Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Учебно-методическое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисци	плины ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ
КУЛЬТУРА»	
	*

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 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)

Дисциплина «ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	результате освоения дисциплины обучан Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	профессиональной и смежных сферах	деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации, порядок
	оформлять результаты поиска	их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в
	поиска	том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий для	
	решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
	решения профессиональных задач	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную профессиональную	возможные траектории профессионального развития и
	терминологию	самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
OK.04	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	психологические основы деятельности коллектива
OK.04	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK.04	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством,	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
OK.04	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности
	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять	психологические особенности личности правила оформления документов
	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности

OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных
	применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с	принципы бережливого производства
	учетом знаний об изменении климатических условий	основные направления изменения климатических условий
	региона	региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в общекультурном,
	деятельность для укрепления здоровья, достижения	профессиональном и социальном развитии человека
	жизненных и профессиональных целей	основы здорового образа жизни
	применять рациональные приемы двигательных	условия профессиональной деятельности и зоны риска
	функций в профессиональной деятельности	физического здоровья для специальности
	пользоваться средствами профилактики	средства профилактики перенапряжения
	перенапряжения, характерными для данной	
	специальности	
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	158
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	
Всего	161

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	одические основы формирования физической культуры личности	2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	1	OK 1 – 9
Тема 1.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами	1	OK 1 – 9
Paggar 2 Vuoduo uno	физического воспитания.	130	
газдел 2. у чеоно-пра	ктические основы формирования физической культуры личности Содержание учебного материала	130	-
Тема 2.1. Лёгкая атлетика	Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Повторный бег с низкого старта. Бег на средние дистанции. Высокий старт. Бег на 400м. Бег на 800м. Бег на 1500.Повторный бег. Переменный бег. Эстафетный бег. Бег на длинные дистанции. Бег 2000м, 3000м. Марш – бросок 3 – 5 км. Прыжок в длину способом «согнув колени». Совершенствование отталкивания в прыжке в длину. Прыжок в длину с полного разбега. Прыжки в высоту способом «перешагивание». Метание гранаты. Метание гранаты со скачка, с 4-х шагов, с полного разбега. Сдача контрольных нормативов.	18	ОК 1 – 9
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала Развитие силы и скоростно-силовых качеств. Развитие быстроты. Развитие выносливости. Развитие гибкости. Развитие ловкости. Подвижные игры различной интенсивности. Акробатика.	10	OK 1 – 9
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	64	OV 1 0
Спортивные игры	Баскетбол		OK 1 – 9

	Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передача от груди 2-мя руками. Ловля и передача мяча от груди. Ловля и передача одной рукой. Штрафные броски 2-мя руками от груди. Броски по кольцу одной от плеча. Учебная игра. Броски в кольцо после ведения с 2-х шагов. Ведение мяча одной, другой рукой. Совершенствование введения, передача бросков, передача во встречных колоннах. Штрафной бросок. Броски с разных точек. Повороты с мячом на опорной ноге. Вырывание и выбивание мяча. Быстрый прорыв. Зонная защита. Двусторонняя игра. Сдача контрольных нормативов.		
	Волейбол Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Сдача контрольных нормативов.		
	Футбол Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Сдача контрольных нормативов.		
	Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.		
	Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топспин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. Сдача контрольных нормативов.		
	Содержание учебного материала		
	Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные		
Тема 2.4.	положения, упражнения различной направленности.		
Аэробика (девушки)	Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды	18	0.74 :
Атлетическая	упражнений.		OK 1 – 9
гимнастика (юноши)	Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.		
(одна из двух тем)	Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела,		
	различные позы, сокращение мышц, дыхание.		
	Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		

	Содержание учебного материала		
	Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.		
	Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений.		OK 1 – 9
	Круговая тренировка.		
	Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний		
	Содержание учебного материала		
Тема 2.5. Лыжная подготовка	Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой.). Строевые упражнения с лыжами. Классический способ передвижения: попеременный двушажный ход. Одновременный одношажный ход. Одновременный бесшажный ход. Одновременный двушажный ход. Полуконьковый ход. Коньковый ход. Комбинированные ходы. Подъемы и спуски. Повороты на лыжах. Торможение. Прохождение дистанции с равномерной интенсивностью. Прохождение дистанции с переменной интенсивностью. Эстафета с общего старта. Прохождение дистанций до 3 км (девушки), до 5 км (юноши). Сдача контрольных нормативов. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 2-3 км.	20	OK 1 – 9
Раздел 3. Профессион	ально-прикладная физическая подготовка (ППФП)	26	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала Упражнения на совершенствование координации, точности и быстроты движений, на развитие ручной ловкости (элементы баскетбола, волейбола, настольный теннис, общие развивающие упражнения на согласованность движений, бег с изменением направления). Упражнения для развития общей и специальной выносливости мышц ног и спины (гимнастические упражнения, упражнения на мышцы брюшного пресса и спины, приседания). Упражнения на совершенствование техники двигательных действий в условиях эмоционального напряжения (элементы спортивных игр баскетбола, волейбола). Упражнения на повышение устойчивости организма к неблагоприятным воздействиям производственной среды (бег на длинные дистанции, лыжный спорт).	26	ОК 1 – 9
Самостоятельная рабо	* /	3	
Всего:		161/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

спортивный зал, оснащенный оборудованием: гимнастические снаряды, игровой инвентарь;

лыжная база, оснащенная оборудованием: лыжный инвентарь, подставка для лыж; техническими средствами: персональный компьютер, комплект DVD-дисков, мелипинская аптечка.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Наименование.

- 1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. 3 изд. Москва: Юрайт, 2019. 493 с. ISBN 978-5-534-02309-1
- 2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. Москва, 2020.- 259 с.
- 3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 234с
- 4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст]: учебник / 15 изд.,стер. М.: Издательский центр "Академия", 2022. 176. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-1241-7.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1. Гелецкая Л. Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. 220 с. ISBN 978-5-7638-2997-6. http://znanium.com/go.php?id=511522
- 2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / Москва: КноРус, 2022. 214. ISBN 978-5-406-04313-4. http://www.book.ru/book/916506
- 3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / Москва: КноРус, 2022. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: http://www.book.ru/book/918488
- 4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru
- 5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2019. 268 с.
- 2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. Кострома, 2019. 197 с.
- 3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / Тимонин, А. И; под ред. Н. Ф. Басова 3-е изд. Москва, 2020. 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в	Полнота ответов, точность	Промежуточная аттестация
рамках дисциплины	формулировок, не менее 75%	в форме дифференцированного зачета.
Роль физической культуры в	правильных ответов.	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в
общекультурном, профессиональном	Оценка уровня развития	процессе:
и социальном развитии человека;	физических качеств,	-письменных/ устных ответов,
Основы здорового образа жизни;	занимающихся наиболее	-тестирования
Условия профессиональной	целесообразно проводить по	Экспертная оценка результатов деятельности
деятельности и зоны риска	приросту к исходным	обучающихся в процессе освоения образовательной
физического здоровья для профессии	показателям.	программы:
(специальности)	Для этого организуется	- на практических занятиях;
Средства профилактики	тестирование в контрольных	- при ведении календаря самонаблюдения;

перенапряжения.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины.

Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).

точках:

на входе – начало учебного года, семестра;

на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.

Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий.

 при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;

- при тестировании в контрольных точках.

Лёгкая атлетика.

Экспертная оценка:

техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе

бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);

-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.

Спортивные игры.

Экспертная оценка:

- техники базовых элементов,

-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование мячом),

-технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,

-выполнения студентом функций судьи,

-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.

Общая физическая подготовка

Экспертная оценка:

 техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств:

-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

ППФП с элементами гимнастики;

-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;

-самостоятельного проведения фрагмента занятия.

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 05
«Психология общения»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины ОГСЭ 05 «Психология общения»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ 05 «Психология
общения»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «Психология общения»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.05. «Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОГСЭ.05. «Психология общения» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 03, 04, 05, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 03, OK 04, OK 05, OK 06.	 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	33	
в том числе:		
теоретическое обучение	32	
практические занятия		
консультации	1	
Промежуточная аттестация контрольная работа		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение	Содержание учебного материала	8	OK 03 - OK 6
в психологию общения	1. История психологии: основные этапы	2	
	2. Популярные направления в психологии	2	
	3. Развитие психологии в России	2	
	4. Методы эмпирических и теоретических исследований в психологии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 2. Личность	Содержание учебного материала	12	ОК 03 - ОК 6,
в психологии	1. Индивид, личность как объект и субъект общения и деятельности		
		2	
	2. Структура личности человека	2	
	3. Психические процессы	2	
	4. Речь и язык	_	
	5. Психические свойства личности: направленность, мотивы, способности	2	
		2	
	6. Темперамент и характер	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	_
Раздел 3. Основы	Содержание учебного материала	4	OK 03 - OK 6
общения		2	4
	1. Общение, его содержание и разновидности	2	
	2. Вербальное и невербальное общение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 4. Конфликтное	Содержание учебного материала	2	ОК 03 - ОК 6
общение	1. Конфликт в общении. Регулирование и разрешение конфликтов		
		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Раздел 5. Деловое	Содержание учебного материала	4	OK 03 - OK 6
общение	1. Основы делового общения	2	
	2. Стиль руководства и лидерство	2	

Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация (контрольная работа)		
Консультации		
Всего:	33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся; плакаты; наглядные пособия;

техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран; аудиовизуальные средства – схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых ФУМО для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

- 1. Кузнецова М. А. Психология общения: учебное пособие для СПО. М.: РГУП, 2024. 167 с. URL: https://profspo.ru/books/138210
- 2. Леонов Н.И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования. М.: Издательство Юрайт, 2025. 193 с. URL: https://urait.ru/bcode/564997
- 3. Корягина Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. М.: Издательство Юрайт, 2025. 493 с. URL: https://urait.ru/bcode/560788
- 4. Коноваленко М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования. М.: Издательство Юрайт, 2025. 476 с. URL: https://urait.ru/bcode/560954
- 5. Абельская Р.Ш. Психология общения для IT –специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования. М.: Издательство Юрайт, 2025. 111 с. URL: https://urait.ru/bcode/533880
- 6. Садовская В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ В.С. Садовская, В.А. Ремизов. М.: Издательство Юрайт, 2025. 169 с. URL: https://urait.ru/bcode/562065

3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

https://media.msu.ru/?cat=255&ysclid=mdszn124lk461649339 https://course.omgtu.ru/psihology_pedagogika/?ysclid=mdt07umi6p840028899

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

i ie c
ес
ес
ем,
ĺ
e c
ем,

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ:
ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И
СОВРЕМЕННОСТЬ»
3. Условия реализации дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И
СОВРЕМЕННОСТЬ»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО
РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ» формирование представлений об основных фактах, процессах и явлениях, характеризующих целостность отечественной истории и казачества, периодизацию отечественной истории и вклад казачества в ее развитие; вклад казачества в культуру России, современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и истории казачества, особенности исторического пути России и историю развития казачества, основные исторические и культурологические термины и даты история развития казачества в России.

Дисциплина ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	профессиональной и смежных сферах	деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации, порядок
	оформлять результаты поиска	их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в
	поиска	том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий для	
	решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
074.04	решения профессиональных задач	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную профессиональную	возможные траектории профессионального развития и
	терминологию	самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
	идеи определять инвестиционную привлекательность	основные этапы разраоотки и реализации проекта
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	1 -1	TO

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.08	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	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
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина «ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ» введена за счет вариативной части (казачий компонент) в соответствии с потребностями работодателя.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	32
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме К/Р	-
Всего	33

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Казачество России: ис-	тория и современность	2	•
Введение	Содержание	2	
	Предки донского казачества. Исторические версии. Золотая орда и первые казаки.		ОК 01-09
Раздел 1. Бытовые осо	бенности казачества.	4	
Тема 1.1. Жизнь и быт	Содержание	2	
первых казаков.	1. Первые казачьи поселения, станичные ремесла, общественное устройство, самоуправление.		ОК 01-09
Тема 1.2. Организация	Содержание	2	
жизни и быта казаков XVI-XIX вв.	Курень. Усадьба. Городок, станица, хутор. Основные занятия, хозяйство и земледелие, животноводство и коневодство. Воспитание мальчика. Воспитание девочки. Мужской костюм. Женский костюм. Головные уборы, прически, украшения.		OK 01-09
Раздел 2. Казаки на го		8	
Тема 2.1. Ермак и	Содержание	1	
казаки- покорители Сибири.	Вольное казачество. Участие донских казаков в войнах России в XVI веке. Поход казаков Ермака в Сибирь. Роль казачества в расширении границ Российского государства.		OK 01-09
Тема 2.2. Донские	Содержание	1	
казаки в период «Великой смуты»	Служба казаков русским царям: причины и условия. Обострение отношений в годы царствования Б.Годунова. Причины участия казачества в событиях Смутного времени.		OK 01-09
Тема 2.3. Дон при первых Романовых. Азовские походы.	Содержание Участие казаков в освобождении России от иностранных интервентов. Роль донского казачества в истории России после преодоления Смуты. Особенности взаимоотношений вольного казачества и русских царей Азовское осадное сидение. Ослабление войска Донского. Участие казаков в смоленской, русско- шведской, русско-турецкой войнах.	2	OK 01-09
Тема 2.4. Восстание	Содержание	2	
под предводительством Степана Разина.	Участие казаков в восстании. Роль донского казачества в истории России после восстания.		OK 01-09
Тема 2.5. Эпоха Петра	Содержание	2	

I. Восстание под	Обстановка на Дону в начале XVIII века. Причины восстания. Походы казаков на Волгу, Азов. Борьба		OK 01-09
предводительством	Петра I с восставшими. Поражение восстания. Потеря суверенитета войском Донским.		
Кондратия Булавина.			
Раздел 3. Донское каза	чество в эпоху XVIII- XIX BB.	6	
Тема 3.1. Социально-	Содержание	2	ОК 01-09
экономическое	Система управления на Дону. Ограничение казачьих вольностей при Екатерине Первой. Реформы		
развитие Дона	управления Войском Донским во II половине XVIII века. Учреждение Войскового правительства. Суд и крепостное право на Дону.		
	Политическая ситуация на Дону в эпоху Екатерины Второй. Причины участия казачества в войне Е.		
	Пугачева. Личность Е. Пугачева. Подвиги казаков в Семилетней войне 1756-1763 гг. Казаки под началом		
	А.В. Суворова. Ф.И. Краснощеков. Д.Е. Ефремов.		
Тема 3.2.	Содержание	1	
Государственно-	Государственные преобразования на Дону в первой половине XIX века. Превращение Войска Донского в		ОК 01-09
административные	административную единицу российского государства.		
преобразования на	Служба донских казаков. Войсковой атаман и его функции. Подготовка казаков к службе, ее структура.		
Дону в I половине XIX	Особенности казачьей боевой тактики.		
века.			
Тема 3.3. Казаки в	Содержание	1	
войнах XIX века	Отечественная война 1812г. В.В. Орлов-Денисов, М.И. Платов. Кавказская война 1801-1864гг. Крымская война 1853-1856гг. Русско-турецкая война 1877-1878гг.		OK 01-09
Тема 3.4.	Содержание	1	
Общественно-	Развитие капиталистических отношений на Дону. Подъем промышленности. В.Д. Сухоруков: подъем		OK 01-09
политическое	общественного движения. Общественная мысль Дона в XIX веке.		
движение и военная	Казачья военная форма. Лампасы. Погоны шевроны папахи особенности снаряжения казачья		
организация на Дону			
до середины XIX века.			
Тема 3.5. Буржуазные	Содержание	1	
реформы второй	Основные направления реформ. Отмена крепостного права. Административная реформа. Судебная		ОК 01-09
половины XIX века на	реформа. Особенности земской и городской реформы. «Положение о военной службе казаков Донского		
Дону.	войска».		
Раздел 4. Донское казач	чество в ХХ веке.	8	
Тема 4.1. Донские	Содержание	2	
казаки в русско-	Основные направления внешней политики России в начале царствования Николая ІІ. Дальневосточный		ОК 01-09
японской войне.	конфликт. Начало войны. Казачьи части в военных действиях на суше. Награды казаков и казачьих частей		
	за подвиги в основных сражениях войны. Мокшанский казачий полк.		
Тема 4.2. Казачество и	Содержание	2	ОК 01-09
первая русская	Казачьи части в борьбе с революционными выступлениями. Оппозиционные антиправительственные		
революция.	выступления казаков.		

	Всего	33/0	
работа		1	
Самостоятельная	Confestiblinia was in opiumsuum.	1	
структура управления Войска Донского	Федеральный закон «О государственной службе российского казачества» 2005г. Реестровые и общественные казачьи организации.		
Тема 5.2. Современная	Содержание	<u> </u>	OK 01-09
казачества.	масштабов и численности казачьего движения. Современная структура управления войска Донского.	2.	OK 01-09
возрождения донского	Движение за возрождение казачества. Статус всероссийского общественно-политического уровня,		
Гема 5.1. Этапы	Содержание	2	OK 01-09
Раздел 5. Возрождение		4	
	Итоги войны и ее последствия для казачества.		
	в начале Великой Отечественной войны. Подвиги казаков на фронтах Великой Отечественной войны.		
	Вторая мировая война. Формирование новых казачьих частей в СССР. Казачье добровольческое движение		
1	СССР 1936г.		
мировая война.	как военного сословия и политической силы. Коллективизация в казачьих землях. Постановление ЦИК		
20- 30е гг. Вторая	Репрессии в отношении казачества со стороны советской власти. Реэмиграрация. Ликвидация казачества	<i>2</i>	OK 01-09
Тема 4.5. Казачество в	Содержание	2	
	бедноты на сторону большевиков.		
гасказачивание.	Круг спасения Дона. Диктатура генерала Краснова. Донская армия. Конец Красновского режима. Создание первых красных казачьих частей. Особенности красного казачьего движения. Переход казачьей		
война. Расказачивание.	Советская власть на Дону. Казачьи восстания.		ОК 01-09
Тема 4.4. Гражданская	Содержание	1	01(01 00
	Образование на Дону высших органов казачьего управления. Казаки и корниловское выступление.		
	казачьи полки Петроградского гарнизона. Смена власти на Дону. Отношение казаков к революции.		
казачества	Восстание казаков под руководством П.Н. Краснова. Всевеликое Войско Донское. Восстание в столице и		OK 01-09
Тема 4.3. Трагедия	Содержание	1	
	экономика, землепользование. Положение казачества.		
	Войско донское перед Первой мировой войной. Административное устройство, население, управление,		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 « КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Казачий центр», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

Основные источники:

- 1. Агафонов А.И., Венков А.В. История Донского казачества: учеб. пособие. Южный федеральный университет, 2022. 5-29 с.
- 2. Астапенко М.П. История донского казачества с древнейших времен до 1920 г. Ростовкнига, 2019 2-20с.
- 3. Водолацкий В.П., Скопик А.П., Тикиджьян Р.Г. Казачий Дон: очерки истории и культуры. Ростов-на-Дону: Терра. 2-5c, 43-52c.
 - 4. Гордеев A.A. История казачества. M.: Вече, 2019. 8-630c.

Интернет ресурсы:

www.kazakdona.ru

http://www.ckwrf.ru/stati/5/rvcari-vremen-kazakichast-i-/

https://ru.wikipedia.org

www.istorva.ru

 $http://festival.\ 1\ september.ru/articles/630630/\ www.kazakirossii.ru$

warfiles.ru/show-79427-pervava-mirovava-vovna-i-kazachestvo

Дополнительные источники:

- 1. Орлов А.С. История России. Учебное пособие./ А.С. Орлов, В.А. Георгиев. М.: Проспект, 2023. 528c.
- 2. Островский В.П. История России XX век. Учебник/В.П. Островский.- М.: Дрофа, 2022.-480с.
- 3. Пономарев М.В. История стран Европы и Америки в новейшее время. Учебник/М.В. Пономарев. М.: Проспект, 2019. 416с.
- 4. История России с древнейших времен до начала XXI века. Учебное пособие/под редакцией А.Н. Сахарова. М., АСТ-Астрель. Хранитель, 2019. 1263с.
- 5. Новейшая отечественная история. XX век (книга 2) / под редакцией Э.М. Щагина. М.: Владос, 2019. 463с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: закономерности и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов, перечень наиболее востребованных профессий; основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной истории и казачества периодизация отечественной истории и вклад казачества в культуру России современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и истории казачества особенности исторического пути России и историю развития казачества основные исторические и культурологические термины и даты история развития казачества в России Перечень умений, осваиваемых в рамках	- имеет представление о закономерностях и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов; - ориентируется в перечне наиболее востребованных профессий; - владеет информацией о формах занятости, типах и видах безработицы; - осуществляет поиск и анализ информации о рынке труда; - планирует пути построения собственной профессиональной карьеры; - выбирает эффективные способы поиска работы; - устанавливает межличностное общение, деловое общение в ситуации поиска работы; - ведет этикетный диалог в ситуациях официального общения; - заполняет необходимые официальные документы;	Оценка результатов: - выполнения практических работ; - тестирований; - выполнения творческой работы (эссе, проектно-исследовательской деятельности); - разработки мероприятий по поиску информации о вакансиях; - составления автобиографии, резюме, делового письма, объявления о поиске работы, заявления о приеме на работу; - заполнения анкеты; - анализа социальнопрофессиональных ситуаций; -проектной деятельности; - анализа информационных источников; - моделирования и решения
дисциплины:	 отбирает сведения для самопрезентации, необходимые в рамках делового общения; 	ситуационных задач.

анализировать историческую информацию, предъявленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения связанные с развитием истории казачества в России;

устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

осмысливать казачество как социокультурный феномен в истории России; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии культуры гражданина и будущего специалиста

- видит пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций;
- эффективно решает ситуационные задачи о способах адаптации на рабочем месте;
- ориентируется в способах поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры.

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристикарабочей программы «ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ
СЛУЖБЫ»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины«ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины «ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ
КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»» формирование представлений о структуре, отделах, управлении Центрального казачьего войска, воинской казачьей культуры, фольклоре, основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан, основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе, основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы.

Дисциплина ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач профессиональной
профессиональной и смежных сферах	деятельности
оценивать результат и последствия своих действий	
(самостоятельно или с помощью наставника)	
определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
источники информации	приемы структурирования информации
выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	современные средства и устройства информатизации, порядок
	их применения и
	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в
	том числе цифровые средства
1 1	
1 1	
	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и
	самообразования
±	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	финансовой грамотности
1 1	правила разработки презентации
*	основные этапы разработки и реализации проекта
* *	основные этаны разрасотки и реализации проекта
1 1	
•	
информации	
составлять различные правовые документы	
находить интересные проектные идеи, грамотно их	
формулировать и документировать	
оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
составлять план проекта	
	психологические основы деятельности коллектива
взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности
	1
	анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной деятельность идеи определять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта

OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов
	документы по профессиональной тематике на	правила построения устных сообщений
	государственном языке	особенности социального и культурного контекста
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	J. J.
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных
	применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с	принципы бережливого производства
	учетом знаний об изменении климатических условий	основные направления изменения климатических условий
	региона	региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в общекультурном,
	деятельность для укрепления здоровья, достижения	профессиональном и социальном развитии человека
	жизненных и профессиональных целей	основы здорового образа жизни
	применять рациональные приемы двигательных	условия профессиональной деятельности и зоны риска
	функций в профессиональной деятельности	физического здоровья для специальности
	пользоваться средствами профилактики	средства профилактики перенапряжения
	перенапряжения, характерными для данной	
	специальности	
ОК.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина «ОГСЭ.06 «КАЗАЧЕСТВО РОССИИ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ» введена за счет вариативной части (казачий компонент) в соответствии с потребностями работодателя.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ«ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	40
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме к/р	-
Bcero	40

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	структура «Центрального казачьего войска»	16	
Тема 1.1. Создание и	Содержание	2	OK 01-09
организационная структура центрального казачьего войска	Создание и предназначение «Центральное казачье войско», основные предпосылки дальнейшего развития ЦКВ. Организационная структура «Центральное казачье войско». Функции и основные задачи государственной службы «Центральное казачье войско», роль и место в системе обеспечения безопасности Российской федерации.		
Тема 1.2. Казачьи символы	Содержание	2	
и знаки Центрального казачьего войска	Главные символы России: флаг, гимн, герб. Символы и регалии ВКО «Центральное казачье войско». Главные казачьи символы и знаки: знамя, гимн, нагайка, шашка. История появления казачьих символов и знаков.		
Тема 1.3 Войсковые и	Содержание	12	
престольные храмовые праздники.	День вручения знамени ЦКВ. Принятие присяги на верность Отечеству Праздники Дни годовщины Полтавской, Бородинской		OK AL AA
	битв. Престольные храмовые праздники, посвященные Господу, Богородице или святому, имя которого носила станичная церковь. Разучивание гимна и символики РФ. Изучение гимна «Центрального казачьего войска» Изучение ритуала-обряда «Принятие присяги в ряды Центрального казачьего войска». Изучение символов и регалий ЦКВ Знакомство с русской православной иконой. Посещение храма.		OK 01-09
Раздел 2. Боевые традиции	казачества	2	
Тема 2.1. Боевые традиции казачества	Содержание Казаки участники войны в 1812 году. Герои обороны Севастополя. Подвиг казаков сотника Е.Горбатого (1862 г.). Казаки-освободители Болгарии. Нападение немецко-фашистских захватчиков на СССР. Формирование кавалерийских казачьих корпусов. 4-й гвардейский кавалерийский корпус в боях за Родину. 9-я пластунская дивизия.	2	OK 01-09
Раздел 3. Центральное каза	чье войско	10	
Тема 3.1. Развитие	Содержание	2	OK 01-09

Центрального казачьего	«Центральное казачье войско», дальнейшее развития ЦКВ. Методические рекомендации по		
войска	становлению и развитию экономической базы казачьих обществ. Совет при Президенте		
	Российской Федерации по делам казачества.		
Гема 3.2 Структура и	Содержание	2	
традиции Центрального	Структура «Центральное казачье войско». Состав Суда чести ЦКВ. Совет стариков ЦКВ. Совет		
казачьего войска	атаманов ЦКВ. Войсковой священник. Терминология казачества. Казачья семья. Казачий Круг.		
	Казачий Юрт. Порядок верстания в казаки. Построение и вынос знамени. Казачьи этнические		
	ассоциации Изучение порядка верстания в казаки		
	Заочное знакомство с Большим Кругом казаков - собранием казаков		
	Отработка построения и выноса знамени ХКО «Мичуринское»		
Гема 3.4. Воинская служба	Содержание	2	
Центрального казачьего	Военная служба казачества в Вооруженных Силах Российской Федерации, как один из		
войска	видов несения государственной службы казаками Центрального казачьего войска.		
Тема 3.5. Кошевая служба	Содержание	2	
Центрального казачьего	Структура Кошевой службы Центрального казачьего войска. Форма одежды казаков ЦКВ.		ОК 01-09
войска	Описание предметов казачьего обмундирования, обуви и снаряжения для Центрального		
	казачьего войска нижних и главных чинов.		
	Чины, звания, знаки отличия казаков ЦКВ.		
Гема 3.6. Символы	Содержание	2	
казачьей чести	Атрибутика ТОКО. Герб ТОКО. Знамя ТОКО и Хоругвь ЦКВ. Флаг ТОКО и ХКО		
Тамбовского казачества	«Мичуринское». Награды казаков ТОКО и ЦКВ, комплекты наград казачьего общества,		
	разработанные постоянной профильной геральдической комиссией Совета при Президенте		
	Российской Федерации по делам казачества.		
Раздел 4. Строевой Устав к	газаков	6	
Тема 4.1 Обязанности	Содержание	6	ОК 01-09
кадета- казака перед	Строевой и дисциплинарный Устав казаков. Элементы строя. Выполнение должностных		
построением и в строю.	обязанностей. Строй. Фланг. Фронт. Тыл. Интервал. Дистанция. Ширина строя, глубина строя.		
	Маршировка, выполнение команд: «Направо!», «Налево!», «Кругом!», выход из строя.		
	Отработка маршировки и выполнение команд: «Направо!», «Налево!», «Кругом!»,		
	Отработка строевых приемов с оружием (оружие на грудь, оружие на спину, ремень-		
	отпустить).		
	й и караульной службы казачества	2	
Тема 5.1. Правила несения	Содержание	2	
гарнизонной и караульной	Состав и назначение караулов. Обязанности разводящего. Обязанности караульного и часового		OK 01-09
службы.			
Раздел 6. Устав внутренней		4	
Тема 6.1. Назначение и	Содержание	2	OK 01-09

состав суточного наряда	Назначение и состав суточного наряда подразделения казаков		
подразделения казаков			
Тема 6.2. Дисциплина и	Содержание	2	ОК 01-09
порядок в казачьих	Порядок отдачи и выполнения приказа (приказания).		
подразделениях.	Казачья дисциплина, поощрения и дисциплинарные взыскания.		
	Всего	40/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Казачий центр», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

Основные источники:

- 1. Агафонов А.И., Венков А.В. История Донского казачества: учеб. пособие. Южный федеральный университет, 2022. 5-29 с.
- 2. Астапенко М.П. История донского казачества с древнейших времен до 1920 г. Ростовкнига, 2019 2-20с.
- 3. Водолацкий В.П., Скопик А.П., Тикиджьян Р.Г. Казачий Дон: очерки истории и культуры. Ростов-на-Дону: Терра. 2-5с, 43-52с.
 - 4. Гордеев A.A. История казачества. M.: Вече, 2019. 8-630c.

Дополнительные источники:

- 1. Орлов А.С. История России. Учебное пособие./ А.С. Орлов, В.А. Георгиев. М.: Проспект, 2023. 528с.
- 2. Островский В.П. История России XX век. Учебник/В.П. Островский.- М.: Дрофа, 2022.-480c.
- 3. Пономарев М.В. История стран Европы и Америки в новейшее время. Учебник/М.В. Пономарев. М.: Проспект, 2019. 416с.
- 4. История России с древнейших времен до начала XXI века. Учебное пособие/под редакцией А.Н. Сахарова. М., АСТ-Астрель. Хранитель, 2019. 1263с.
- 5. Новейшая отечественная история. XX век (книга 2) / под редакцией Э.М. Щагина. М.: Владос, 2019. 463с.

Интернет ресурсы:

- 6. www.kazakdona.ru
- 7. http://www.ckwrf.ru/stati/5/rvcari-vremen-kazakichast-i-/
- 8. https://ru.wikipedia.org
- 9. www.istorva.ru
- 10. http://festival. 1 september.ru/articles/630630/ www.kazakirossii.ru
- 11. warfiles.ru/show-79427-pervava-mirovava-vovna-i-kazachestvo

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ КАЗАЧЬЕЙ СЛУЖБЫ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: структура, отделы, управление Центрального казачьего войска; воинскую казачью культуру, фольклор; календарные, семейные, воинские праздники; обязанности кадета-казака перед построением и в строю, элементы строя; материальную часть стрелкового оружия; правила несения гарнизонной и караульной службы; оружие казаков; организационную структуру ВС РФ и ЦКВ -имена героев казачества; приемы оказания первой медицинской помощи при травмах и ушибах основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	- имеет представление о закономерностях и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов; - ориентируется в перечне наиболее востребованных профессий; - владеет информацией о формах занятости, типах и видах безработицы; — осуществляет поиск и анализ информации о рынке труда; — планирует пути построения собственной профессиональной карьеры; — выбирает эффективные способы поиска работы; — устанавливает межличностное общение, деловое общение в ситуации поиска работы;	Оценка результатов: - выполнения практических работ; - тестирований; - выполнения творческой работы (эссе, проектно-исследовательской деятельности)

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:

осознанно относиться к своему здоровью и здоровому образу жизни; владеть стрелковым оружием;

совершенствовать приоритетные навыки по прикладным видам спорта, несения гарнизонной и караульной службы;

усовершенствовать навыки оказания первой медицинской помощи;

движение строевым и походным шагом, выход из строя и возвращение в строй; отход подход к начальнику, атаману, отдание воинского приветствия в движении и на месте,

применять приобретенные знания и практические умения по основам казачьей службы;

квалифицированное оказание первой медицинской помощи пострадавшим;

приобретение навыков владения холодным и стрелковым видами оружия казаков;

строевые приемы с орудием (оружие на грудь, оружие на спину, ремень-отпустить);

строевые приемы в движении, действия в составе парадного расчета (повороты «направо», «налево», «кругом» в движении.)

оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к казачьей службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для ведения здорового образа жизни;

оказания первой медицинской помощи;

развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы

- ведет этикетный диалог в ситуациях официального общения;
- заполняет необходимые официальные документы;
- отбирает сведения для самопрезентации, необходимые в рамках делового общения;
- видит пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций;
- эффективно решает ситуационные задачи о способах адаптации на рабочем месте;
- ориентируется в способах поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры.

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке труда»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке
труда»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке труда»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке труда»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ.08 «Эффективное поведение
на рынке труда»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 08 «Эффективное поведение на рынке труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке труда» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Φ ГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная дисциплина ОГСЭ.08 «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 01 – OK 06, OK 09	 осуществлять поиск и анализ информации о рынке труда; анализировать рынок труда региона и с учетом результатов проведенного анализа вносить коррективы в построение своей профессиональной карьеры; составлять собственный план карьерного роста; оперативно и эффективно решать социальнопрофессиональные задачи; вырабатывать личную стратегию и тактику поиска работы, продвижения себя на рынке труда; сообщать сведения о себе и заполнять различные виды анкет, резюме, заявлений, оформлять документы, необходимые для трудоустройства; вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения; владеть эффективными способами делового общения; пользоваться электронной почтой; поддерживать собственную профессиональную конкурентоспособность на всех этапах профессиональной карьеры; адаптироваться на рабочем месте. 	 закономерности и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов, перечень наиболее востребованных профессий; формы занятости, типы и виды безработицы; пути построения профессиональной карьеры, способы поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры; эффективные способы поиска работы, делового общения; особенности и черты официально-делового стиля речи; клише для написания делового письма, заявления, резюме; требования к оформлению официальной-деловой документации, необходимой для трудоустройства; пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций; формы и способы адаптации на рабочем месте.

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	72	
в том числе:		
теоретическое обучение	58	
практические занятия	14	
консультации	1	
Промежуточная аттестация зачет		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Профессиональная	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – ОК 5, ОК 9
деятельность	1. Типы и виды профессиональной деятельности	2 2	
	2. Профессии и профессиональные типы личности (по Дж. Холланду)	2	
	3. Профессиональное самоопределение. Выбор профессии.	2	
	4. Рынок профессий		
	Практическая работа «Профессиональный отбор»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	_
Раздел 2. Анализ рынка труда	Содержание учебного материала	12	OK 2 – OK 5, OK 9
труда	1. Рынок труда	2 2	
	2. Безработица и ее влияние на рынок труда. Формы занятости	2	
	3. Государственная политика РФ в области рынка труда (оплаты труда, миграции, создания рабочих мест)		
	4. Рынок труда в зарубежных странах и России. Молодежный рынок труда	2 2	
	5. Рынок труда в Тамбовской области		
	Практическая работа «Кадровая политика организации: влияние на структуру персонала»		
	«кадровая политика организации, влияние на структуру переопала»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Поиск работы и	Содержание учебного материала	20	OK 2 – OK 5, OK 9

трудоустройство	1. Основные способы поиска работы	2	
	2. Ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления	2	
		2	
	3. Ценностные и целевые ориентиры при поиске работы.	2	
	4. Посредники на рынке труда. Кадровые агентства. Служба занятости	2	
	5. План поиска работы. Объявление о поиске работы	2	
	6. Презентационные документы. Составление резюме. Портфолио		
	Практическая работа «Самопрезентация. Прохождение собеседования»	2	
	Практическая работа	_	
	«Имидж, личный бренд профессионала» Практическая работа	2	
	«Основные формы и методы испытаний при приеме на работу»	L	
	Практическая работа	2	
	«Правовые особенности трудоустройства. Трудовой договор. Испытательный срок»	2	
		2	
		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	

Раздел 4. Профессиональная	Содержание учебного материала	28	OK 2 – OK 6, OK 9
деятельность в организации	1. Профессиональная и организационная адаптация работников	2	
	2. Социализация в трудовой организации. Модель «от незрелости к зрелости» К. Арджириса	2	
	3. Развитие профессионала	2	
	4. Карьера и карьерные стратегии	2	
	5. Профессионализм и компетентность6. Профессиональный стресс	2 2 2	
	6. Профессиональное выгорание и профессиональные деформации	2	
	7. Саморегуляция эмоциональных состояний как профилактика профессиональных деформаций и болезней	2	
	8. Этапы формирования коллектива	2	
	9. Стили руководства и социально-психологический климат коллектива	2	
	10. Деловое общение. Трансактная теория общения Э. Берна	2	
	11. Профессиональная этика. Деловой этикет. Деловой имидж	2	
	12. Особенности деловой беседы. Деловые переговоры		
	Практическая работа «Поведение в конфликтных ситуациях»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	_	
Промежуточная аттестация за	пчет	2	
Консультации		1	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя и рабочие места по количеству обучающихся; плакаты; наглядные пособия;

техническими средствами обучения: компьютер с программным обеспечением, проектор; экран; аудиовизуальные средства – схемы, рисунки, фото и видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых ФУМО для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

- 1. Самыгин С.И. Эффективное поведение на рынке труда: учебник для СПО / С.И. Самыгин, Д.В. Кротов, М.Г. Магомедов [и др.]. М.: КНОРУС, 2024. 252 с. URL: https://book.ru/book/950693
- 2. Рыжиков, С. Н., Эффективное поведение на рынке труда: учебник / С. Н. Рыжиков. М.: КноРус, 2026. 217 с. ISBN 978-5-406-15143-3. URL: https://book.ru/book/959668
- 3. Корнейчук Б.В. Экономика: рынок труда: учебник для СПО. М.: Издательство Юрайт, 2025. 287 с. URL: https://urait.ru/bcode/566414
- 4. Семенова Л.М. Управление персоналом. Имиджбилдинг на рынке труда. М.: Издательство Юрайт, 2025. 243 с. URL: https://urait.ru/bcode/567986

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

https://teach-in.ru/lecture/2019-10-28-Zubarevich-2

https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-rynka-truda-tambovskoy-oblasti-i-faktorov-ego-transformatsii-v-usloviyah-tsifrovizatsii-ekonomiki

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: — закономерности и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов, перечень наиболее востребованных профессий; — формы занятости, типы и виды безработицы; — пути построения профессиональной карьеры, способы поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры; — эффективные способы поиска работы, делового общения; — особенности и черты официально-делового стиля речи; — клише для написания делового письма, заявления, резюме; — требования к оформлению официальной-деловой документации, необходимой для трудоустройства; — пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций; — формы и способы адаптации на рабочем месте. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: — осуществлять поиск и анализ информации о рынке труда; — анализировать рынок труда региона и с учетом результатов проведенного анализа вносить коррективы в построение своей профессиональной карьеры; — составлять собственный план карьерного роста; — оперативно и эффективно решать социально-профессиональные задачи; — вырабатывать личную стратегию и тактику поиска работы, продвижения себя на рынке труда; — сообщать сведения о себе и заполнять различные виды анкет, резюме, заявлений, оформлять документы, необходимые для трудоустройства; — вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения; — владеть эффективными способами делового общения; — поддерживать собственную профессиональную конкурентоспособность на всех этапах профессиональной карьеры; — адаптироваться на рабочем месте.	- имеет представление о закономерностях и тенденции изменений на рынке кадровых ресурсов; - ориентируется в перечне наиболее востребованных профессий; - владеет информацией о формах занятости, типах и видах безработицы; - осуществляет поиск и анализ информации о рынке труда; - планирует пути построения собственной профессиональной карьеры; - выбирает эффективные способы поиска работы; - устанавливает межличностное общение, деловое общение в ситуации поиска работы; - ведет этикетный диалог в ситуациях официального общения; - заполняет необходимые официальные документы; - отбирает сведения для самопрезентации, необходимые в рамках делового общения; - видит пути предотвращения и разрешения конфликтных ситуационные задачи о способах адаптации на рабочем месте; - ориентируется в способах поддержания профессиональной конкурентоспособности на всех этапах профессиональной карьеры.	Оценка результатов: - выполнения практических работ; - тестирований; - составления автобиографии, резюме, делового письма, объявления о поиске работы, заявления о приеме на работу; - анализа социальнопрофессиональных ситуаций; - моделирования и решения ситуационных задач.

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины EH.01 «ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ EH.01 «ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ЕН.01 «ХИМИЯ»»- формирование представлений об основных понятиях и законах 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.

Дисциплина ЕН.01 «ХИМИЯ» включена в цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в	Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах
	анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	
	* *	метолы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	pace 12. b hpopeeenonaibhon n eileanna e e e par
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	профессиональной и смежных сферах	деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации, порядок
	оформлять результаты поиска	их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в
	поиска	том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий для	
	решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
	решения профессиональных задач	
	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную профессиональную	возможные траектории профессионального развития и
	терминологию	самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность	основные этаны разрасотки и реализации проекта
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов
	документы по профессиональной тематике на	правила построения устных сообщений
	государственном языке	особенности социального и культурного контекста
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных
	применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с	принципы бережливого производства
	учетом знаний об изменении климатических условий	основные направления изменения климатических условий
	региона	региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

	2.0. Goodhobanne meob bapharinbhon mein Giroir ir			
N_2N_2	Дополнительные знания, умения,	№, наименование	Объем часов	Обоснование
п/п	навыки (если указаны ПК)	темы		включения в рабочую
				программу
	-	Тема 2.1.	6	Углубление
		Основные понятия		подготовки,
		и законы		определяемой
		термодинамики.		содержанием
		Термохимия		обязательной части
				образовательных
				программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 «ХИМИЯ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	144
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3
Всего	150

2.2. Содержание дисциплины ЕН.01 «ХИМИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы хими	И	12	
Тема 1.1.	Периодический закон Д. И. Менделеева, периодическая система. Строение атома.	12	OK 1 – OK 7,
Основные понятия	Классификация химических реакций. Скорость и обратимость химических реакций. Причины протекания		ОК 9
химии	химических реакций. Действие катализаторов на химические реакции. Неорганические соединения, их классификация.		
	Металлы, общие химические свойства. Оксиды и гидроксиды металлов. Коррозия металлов. Способы получения металлов. Химические элементы-неметаллы. Простые вещества-неметаллы, их свойства. Оксиды неметаллов. Важнейшие неметаллы и их соединения.		
	Зависимость свойств органических веществ от химического строения, понятие углеводородов. Структурные формулы. Изомерия. Особенность электронного строения атома углерода. Причины многообразия органических соединений. Классификация органических соединений. Производные углеводородов. Понятие о полимерах. Их строение и способы получения. Природные полимеры: белки, аминокислоты. ДНК и РНК. Синтетические полимеры. Пластмассы. Значение химии в жизни общества. Химия и производство.		
Раздел 2. Физическая х	пимия	42	
Тема 2.1.	Содержание	6	OK 1 – OK 7,
Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		OK 9
Тема 2.2.	Содержание	12	ОК 1 – ОК 7,
Агрегатные	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических		ОК 9
состояния веществ, их	решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение.		
характеристика	Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой		
	кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении		
	сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов,		
	отделочных полуфабрикатов и их оформлении		

	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		OK 1 – OK 7,
Тема 2.3.	/ · <u> </u>		
Химическая	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		ОК 9
кинетика и катализ.	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.		
	Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического		
	равновесия.		
Тема 2.4.	Содержание	12	OK 1 – OK 7,
Свойства	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее		OK 9
растворов.	практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный		
	показатель. Способы определения рН 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		
Тема 2.5.	Содержание	4	OK 1 – OK 7,
Поверхностные	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция		ОК 9
явления.	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.		
Раздел.З Коллоидная хі	рими	40	
Тема 3.1.	Содержание	4	OK 1 – OK 7,
Предмет коллоидной	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.		OK 9
химии. Дисперсные	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических		
системы	процессов в технологии продукции общественного питания		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	8	OK 1 – OK 7,
Коллоидные	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.		OK 9
растворы	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		
Тема 3.3.	Содержание	14	OK 1 – OK 7,
Грубодисперсные	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации,		OK 9
системы.	применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных		
	систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
Тема3.4.	Содержание	14	OK 1 – OK 7,
Физико-химические	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения		OK 9
изменения	высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.		

органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		
Соединения.	NA VIIVIA	50	
Раздел 4. Аналитическа Тема 4.1. Качественный анализ	Содержание Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	OK 1 – OK 7, OK 9
Тема 4.2. Классификация катионов и анионов	Содержание Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	24	OK 1 – OK 7, OK 9 OK 1 – OK 7, OK 9 OK 1 – OK 7, OK 9
Тема 4.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химикотехнологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	18	OK 1 – OK 7, OK 9 OK 1 – OK 7, OK 9 OK 1 – OK 7, OK 9 OK 1 – OK 7, OK 9
Тема 4.4. Физико-химические методы анализа	Содержание Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	6	OK 1 – OK 7, OK 9
Самостоятельная работа		3	
Промежуточная аттест	ация в форме экзамена	3	

_			
D		150/0	
D.	сего:	150/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 «ХИМИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Химия», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Наименование.

- 1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.— М. : Издательский центр «Академия», 2019. 288 с.
- 2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019.

3.2.2. Электронные издания:

- 1. http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
 - 2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
 - 3. http://sciteclibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/
 - 4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
 - 5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
 - 6. http://www.alhimik.ru полезные советы, эффектные опыты, химические новости
- 7. http://dnttm.ru/ (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
 - 8. http://www.it-n.ru/ сетевое сообщество учителей химии
- 9. http://chemistry-chemists.com/ «Химия и Химики» форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
 - 10. http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / М. Дрофа 2020. 303 с
- 2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / М. Дрофа 2019. 303 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 «ХИМИЯ»

Подиот	ота ответов,	
-основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной не менс 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 формул обмена;	сть формулировок, нее 75% правильных ов. нее 75% правильных	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (контрольные работы, тестирование; опрос; подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией

- 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 физикохимического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и

ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по

-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

результатам измерений

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»- формирование представлений о наиболее общих принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания, особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду, об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса.

Дисциплина ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» включена в цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	зультате освоения дисциплины обучаю Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	профессиональной и смежных сферах	деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации, порядок
	оформлять результаты поиска	их применения и
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в
	поиска	том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий для	
	решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
OK.03	решения профессиональных задач	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную профессиональную терминологию	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность	основные этаны разрасотки и решизации проекта
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования	
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива

	взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности	
074.07	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов	
	документы по профессиональной тематике на	правила построения устных сообщений	
	государственном языке	особенности социального и культурного контекста	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с	
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений	
		значимость профессиональной деятельности по специальности	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его	
		нарушения	
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении	
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности	
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной	
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности	
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с	принципы бережливого производства	
	учетом знаний об изменении климатических условий	основные направления изменения климатических условий	
	региона	региона	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;	
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в	
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности	

1.3. ОБОСНОВАНИЕ ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Тема 2.2. Демография и проблемы экологии	1	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	36
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме к/р	-
Всего	37

2.2 Содержание дисциплины ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1	Прикладная экология	10	
Тема 1.1 Законы и принципы прикладной экологии	Содержание Социальная и прикладная экология как естественное продолжение общей экологии. Специфика рассматриваемых вопросов социальной и прикладной экологии в контексте действия антропогенных факторов. Понятия и термины, применяемые в социальной и прикладной экологии. Законы, правила, принципы социальной и прикладной экологии	2	OK 1 – 7, OK 9
Тема 1.2. Круговороты веществ их нарушение человеком.	Содержание Круговороты веществ и их нарушение человеком. Степень согласованности деятельности человека с законами и принципами общей экологии: изменение границ оптимальных и лимитирующих факторов, изменение механизмов регулирования численности популяций. Воздействие на функционирование экосистем, влияние человека на функции живого вещества в биосфере, следствие различий темпов социального и технического прогресса, отчуждённость человека от природы.	2	ОК 1 – 7, ОК 9
Тема 1.3 Экологическая ниша человека	Содержание Экологическая ниша человека и возможности её изменения. Состояние среды и уровень заболеваемости. Вещества и факторы, вызывающие различные группы заболеваний: канцерогены, мутагены, тератогены, эмбриогены. Опасные для здоровья органические вещества. Опасные для здоровья неорганические вещества. Болезни, вызываемые нитратами и пищевыми добавками.	2	ОК 1 – 7, ОК 9
Тема 1.4 Окружающая человека среда и ее компоненты.	Содержание Окружающая человека среда и ее компоненты. Специфика действия антропогенных факторов на организмы.	2	ОК 1 – 7, ОК 9
Тема 1.5 Экологические кризисы и экологические катастрофы.	Содержание Специфика действия антропогенных факторов на организмы. Окружающая среда человека и её компоненты. Экологические кризисы и экологические ситуации. Современный экологический кризис и его особенности. Масштабы воздействия человека на среду и биосферу. Концепция устойчивого развития. Концепция ноосферы в современном понимании. Некоторые экологические приоритеты современного мира.	2	OK 1 – 7, OK 9
Раздел 2	Экологические проблемы современности	8	OK 1 – 7, OK 9

	Содержание	2	
Тема 2.1	Состояние среды и уровень заболеваемости; вещества и факторы, вызывающие различные группы		
Экологическая	заболеваний: канцерогены, мутагены, тератогены, эмбриогены; опасные для здоровья неорганические		
ситуация и здоровье	вещества, болезни, вызываемые нитратами и пищевыми добавками, опасные для здоровья органические		
населения	вещества.		
Тема 2.2	Содержание	2	
Демография и	Основные понятия демографии. Особенности демографии развитых и развивающихся стран. Прогноз		OK 1 – 7, OK 9
проблемы экологии	численности населения. Демографические проблемы и состояние среды.		
Тема 2.3	Содержание	2	OK 1 – 7, OK 9
Радиационное	Контроль уровня радиационного состояния, радиоактивность, типы радиоактивности, основные		
загрязнение	источники радиоактивного излучения. Приборы для измерения радиоактивности - дозиметры.		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	OK 1 – 7, OK 9
Проблемы	Экологические последствия использования теплоэнергии, гидроэнергии. Влияние АЭС на биосферу.		
энергетики	Пути решения проблем энергетики		
Раздел 3	Охрана окружающей среды	18	OK 1 – 7, OK 9
Тема 3.1	Содержание	2	
Основные	Основные принципы и направления разработки безотходных технологий. Критерии безотходности.		
принципы и	Принципы безотходных технологий. Требования к безотходному производству.		
направления			
разработки			
безотходных			
технологий			
Тема 3.2	Содержание	2	OK 1 – 7, OK 9
Виды отходов, их	Твердые отходы, их переработка и обезвреживание. Использование и переработка крупнотоннажных		
переработка и	промышленных отходов. Использование и переработка твердых бытовых отходов.		
обезвреживание			
	Содержание	2	OK 1 – 7, OK 9
Тема 3.3	Природно-территориальные, социально-экономические аспекты экологических проблем России.		
Экологические	Демографические проблемы и здоровье населения. Водные ресурсы. Почвенные ресурсы. Лесные		
проблемы России	ресурсы. Особенно неблагоприятные в экологическом отношении территории: Черное море, Баренцево		
	море, Балтийское море, Северное и Белое моря, река Волга и её бассейн.		
Тема 3.4	Содержание	2	OK 1 – 7, OK 9
Принципы	Основные принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды. Пропаганда		
рационального	принципов рационального природопользования. Законы и документы об охране окружающей среды		
природопользования			0.11.1 - 0.11.1
Тема 3.5	Содержание	2	OK 1 – 7, OK 9
Система	Основная задача экологического контроля, формы экологического контроля: информационный,		

экологического контроля	предупредительный, карательный. Закон «Об охране окружающей природной среды». Государственный экологический контроль. Прокурорский надзор. Конституционный и арбитражный суды РФ. Органы министерства внутренних дел РФ. Ведомственный и производственный контроль. Общественный экологический контроль.		
Тема 3.6 Понятие о мониторинге	Содержание Экологический мониторинг. Классификация мониторинга. Направления деятельности мониторинга. Основа и цель экомониторинга. Уровни экомониторинга: фоновый, региональный, локальный, мониторинг источников выбросов. Основные задачи национальной системы мониторинга.	2	OK 1 – 7, OK 9
Тема 3.7 Экологический паспорт предприятия	Содержание Экологический паспорт предприятия как нормативно-технический документ. Данные, содержащиеся в экопаспорте предприятия. Содержание экопаспорта. Структура экологического паспорта предприятия.	2	ОК 1 – 7, ОК 9
Тема 3.8 Экологический аудит, страхование	Содержание Экологический аудит, его организация. Принципы и уровни экологического аудита. Основные методы экологического аудита: метод анкетирования, метод материальных балансов, картографические методы. Сфера применения экологического аудита. Экологическое страхование, его правовая основа. Объект экострахования. Экономическая сущность экострахования	2	ОК 1 – 7, ОК 9
Тема 3.9	Содержание	2	
Правовые и социальные вопросы экологической безопасности	Правовые и социальные вопросы экологической безопасности; Законодательные акты конституции РФ, постановления об охране окружающей среды.		ОК 1 – 7, ОК 9
Самостоятельная работа		1	
	Всего	37	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 3.2.1. Основные источники:
- 6. Горелов А.А. Основы философии: учебник для студ. СПО/ А.А. Горелов. М.: ОИЦ Академия, 2022. 320 с.
- 7. Дмитриев В. В. Основы философии : учебник для СПО / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. М.: Издательство Юрайт, 2022. 281 с.
- 8. Ивин А.А. Основы философии: учебник для СПО/ А.А. Ивин, И.П. Никитина. М.: Издательство Юрайт, 2023. 478 с. URL: https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-413889#page/2
- 9. Иоселиани А.Д. Основы философии: учебник и практикум для СПО. М.: Издательство Юрайт, 2019. 481 с. URL: https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-441810#page/2
 - 3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы
 - 1. http://www.e-reading.club/bookreader.php/110829/Babaev_-_Osnovy_filosofii.html
 - 2. http://www.twirpx.com/file/301838/
- 3. Информационный портал Национальная электронная библиотека (Режим доступа): URL: http://нэб.рф (дата обращения 17.11.2019)
- 4. Информационный портал Электронно-библиотечная система Znanium.com (Режим доступа): URL: http://znanium.com/ (дата обращения 17.11.2019)
- 5. Информационный портал Электронная библиотека Юрайт (Режим доступа): URL: https://biblio-online.ru/ (дата обращения 17.11.2019)
 - 3.2.3. Дополнительные источники:
- 1. Лавриненко В.Н. Основы философии: учебник и практикум для СПО/ В.Н. Лавриненко, В.В. Кафтан, Л.И. Чернышова. М.: Издательство Юрайт, 2019. 377 с. URL: https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-433351#page/2
- 2. Панфилова М.И. Основы философии учебное пособие для СПО/ Сост. Е.В. Бранская, М.И. Панфилова. М.: Издательство Юрайт, 2019. 184 с. URL: https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-441892#page/2
- 3. Попова С.В. Роль дисциплины «Основы философии» в формировании мировоззрения студентов профессионального образования / С.В. Попова // Учебный эксперимент в образовании. 2019. № 4. С. 6-11. ISSN 2079-875X. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. URL: https://e.lanbook.com/journal/issue/309795

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитанияособенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории. Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	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 терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (контрольные работы, тестирование; опрос; подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания,
санитария и гигиена»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания,
санитария и гигиена»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания,
санитария и гигиена»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.01 «Микробиология,
физиология питания, санитария и гигиена»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» формирование представлений о наиболее общих принципах, основных понятиях и терминах 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; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

Дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	зультате освоения дисциплины обучаю Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения
	определять необходимые ресурсы	задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном
	выявлять и эффективно искать информацию,	контексте
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	владеть актуальными методами работы в	порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	профессиональной и смежных сферах	деятельности
	оценивать результат и последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в
	планировать процесс поиска, выбирать необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	приемы структурирования информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	формат оформления результатов поиска информации
	структурировать получаемую информацию,	современные средства и устройства информатизации, порядок
	оформлять результаты поиска	их применения и
	оценивать практическую значимость результатов поиска	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	применять средства информационных технологий для	том числе цифровые средства
	решения профессиональных задач	
	использовать современное программное обеспечение	
	в профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для	
	решения профессиональных задач	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология
	применять современную научную профессиональную	возможные траектории профессионального развития и
	терминологию	самообразования
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта
	определять инвестиционную привлекательность	
	коммерческих идей в рамках профессиональной	
	деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой	
	информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,	
	- ,	

	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения подготовки
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов для	рабочих мест к
подготовку	материалов для приготовления горячих блюд,	приготовления горячих блюд,	безопасной работе и
рабочих мест,	кулинарных изделий, закусок сложного	кулинарных изделий, закусок сложного	эксплуатации
оборудования,	ассортимента в соответствии с инструкциями	ассортимента;	технологического
сырья,	и регламентами;	требования охраны труда, пожарной	оборудования,
материалов для	оценивать качество и безопасность сырья,	безопасности, техники безопасности при	производственного
приготовления	продуктов, материалов;	выполнении работ для приготовления	инвентаря,
горячих блюд,	контролировать ротацию неиспользованных	горячих блюд, кулинарных изделий,	инструментов,
кулинарных	продуктов в процессе производства;	закусок сложного ассортимента в	весоизмерительных
изделий,	составлять заявку и обеспечивать получение	соответствии с инструкциями и	приборов, сырья и
закусок	продуктов для производства горячих блюд,	регламентами;	материалов в
сложного	кулинарных изделий, закусок сложного	санитарно-гигиенические требования к	соответствии с
ассортимента в	ассортимента с учетом потребности и	процессам производства продукции, в том	инструкциями и
соответствии с	имеющихся условий хранения;	числе требования системы анализа,	регламентами;
инструкциями и	распределять задания между подчиненными в	оценки и управления опасными	обеспечения наличия
регламентами	соответствии с их квалификацией;	факторами (системы ХАССП);	качественных сырья,
	объяснять правила и демонстрировать приемы	методы контроля качества	материалов, продуктов
	безопасной эксплуатации, контролировать	полуфабрикатов, пищевых продуктов;	для приготовления
	выбор и рациональное размещение на рабочем	способы и формы инструктирования	горячих блюд,
	месте производственного инвентаря и	персонала в области обеспечения	кулинарных изделий,
	технологического оборудования посуды,	безопасных условий труда, качества и	закусок сложного
	сырья, материалов в соответствии с видом	безопасности полуфабрикатов, пищевых	ассортимента в
	работ требованиями инструкций, регламентов,	продуктов;	соответствии с
	стандартов чистоты;	виды, назначение, правила безопасной	инструкциями и
	контролировать соблюдение правил техники	эксплуатации технологического	регламентами;
	безопасности, пожарной безопасности, охраны	оборудования, производственного	осуществления контроля
	труда на рабочем месте;	инвентаря, инструментов,	качества и расхода
	контролировать своевременность текущей	весоизмерительных приборов, посуды и	сырья, материалов,
	уборки рабочих мест в соответствии с	правила ухода за ними;	продуктов с учетом
	инструкциями и регламентами, стандартами	последовательность выполнения	технологий
	чистоты, разъяснять ответственность за	технологических операций для	ресурсосбережения и
	несоблюдение санитарно-гигиенических	приготовления горячих блюд,	безопасности упаковки и
	требований, техники безопасности, пожарной	кулинарных изделий, закусок сложного	хранения горячих блюд,
	безопасности в процессе работы;	ассортимента;	кулинарных изделий,
	демонстрировать приемы рационального	требования к личной гигиене персонала	закусок сложного
	размещения оборудования на рабочем месте;	при подготовке производственного	ассортимента
	контролировать, осуществлять упаковку,	инвентаря и кухонной посуды;	
	маркировку, складирование,	возможные последствия нарушения	
	неиспользованных полуфабрикатов, пищевых	санитарии и гигиены;	
	продуктов с учетом требований по	виды, назначение, правила применения и	
	безопасности (ХАССП), сроков хранения	безопасного хранения чистящих, моющих	
		и дезинфицирующих средств;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных	
		материалов, способы хранения сырья и	
_		продуктов;	
			105

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной 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 выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения 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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения 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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов,

стандартов чистоты; личной гигиене персонала при подготовке продуктов с учетом контролировать соблюдение правил техники производственного инвентаря и кухонной технологий безопасности, пожарной безопасности, охраны посуды; возможные последствия ресурсосбережения и нарушения санитарии и гигиены; труда на рабочем месте; безопасности упаковки и контролировать своевременность текущей виды, назначение, правила применения и хранения холодных и уборки рабочих мест в соответствии с безопасного хранения чистящих, моющих горячих сладких блюд, инструкциями и регламентами, стандартами и дезинфицирующих средств; десертов, напитков чистоты, разъяснять ответственность за правила утилизации непищевых отходов; несоблюдение санитарно-гигиенических виды, назначение упаковочных требований, техники безопасности, пожарной материалов, способы хранения сырья и безопасности в процессе работы; продуктов; демонстрировать приемы рационального виды кухонных ножей, других видов размещения оборудования на рабочем месте инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и контролировать, осуществлять упаковку, их назначение маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 5.1. процессы подготовки рабочих мест, выполнять и контролировать подготовку выполнения подготовки Организовывать рабочих мест, оборудования, сырья, оборудования, сырья, материалов для рабочих мест к подготовку материалов для приготовления приготовления хлебобулочных, мучных безопасной работе и рабочих мест, хлебобулочных, мучных кондитерских кондитерских изделий разнообразного эксплуатации оборудования, изделий разнообразного ассортимента в ассортимента в соответствии с технологического соответствии с инструкциями и регламентами; сырья, инструкциями и регламентами; оборудования, материалов для опенивать наличие ресурсов: составлять требования охраны труда, пожарной произволственного приготовления заявку и обеспечивать получение продуктов безопасности, техники безопасности при инвентаря, хлебобулочных, (по количеству и качеству) для производства выполнении работ; инструментов, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских санитарно-гигиенические требования к весоизмерительных кондитерских изделий, в соответствии с заказом процессам производства продукции, в том приборов, сырья и изделий оценить качество и безопасность сырья, числе система анализа, оценки и материалов в разнообразного продуктов, материалов; распределить задания управления опасными факторами соответствии с ассортимента в (система ХАССП); между подчиненными в соответствии с их инструкциями и соответствии с квалификацией; методы контроля качества сырья, регламентами; инструкциями и объяснять правила и демонстрировать приемы продуктов, качества выполнения работ обеспечивания наличия регламентами безопасной эксплуатации производственного подчиненными; качественных сырья, инвентаря и технологического оборулования: важность постоянного контроля качества материалов, продуктов разъяснять ответственность за несоблюдение процессов приготовления и готовой для приготовления санитарно-гигиенических требований, техники хлебобулочных, мучных продукции; безопасности, пожарной безопасности в способы и формы инструктирования кондитерских изделий персонала в области обеспечения разнообразного процессе работы; демонстрировать приемы рационального качества и безопасности кондитерской ассортимента в размещения оборудования на рабочем месте продукции собственного производства и соответствии с последующей проверки понимания кондитера, пекаря; инструкциями и контролировать выбор и рациональное персоналом своей ответственности регламентами; размещение на рабочем месте оборудования, требования охраны труда, пожарной осуществления контроля инвентаря, посуды, сырья, материалов в безопасности и производственной качества и расхода соответствии с видом работ требованиями санитарии в организации питания; сырья, материалов, инструкций, регламентов, стандартов чистоты; виды, назначение, правила безопасной продуктов с учетом контролировать своевременность текущей эксплуатации технологического технологий уборки рабочих мест в соответствии с оборудования, производственного ресурсосбережения и безопасности упаковки и инструкциями и регламентами, стандартами инвентаря, инструментов, чистоты; весоизмерительных приборов, посуды и хранения контролировать соблюдение правил техники правила ухода за ними; хлебобулочных, мучных безопасности, пожарной безопасности, охраны кондитерских изделий последовательность выполнения труда на рабочем месте технологических операций, современные разнообразного методы, техника обработки, подготовки ассортимента сырья и продуктов; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации 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 6.1. выполнять и контролировать разработку, процессы разработки, адаптации рецептур выполнения разработки Осуществлять адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских различных видов меню, кондитерских изделий, в том числе авторских, разработку изделий, в том числе авторских, ассортимента

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры; 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 брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости

сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической

правила, методики расчета количества

кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

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

ПК 7.1.

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом:

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления

процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности: упаковки и хранения полуфабрикатов

неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила	
	подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

NºNº	Дополнительные знания,	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование
п/п	умения, навыки (если указаны			включения в рабочую
	ПК)			программу
	-	Тема 3.2. Санитарно-	1	Углубление
		гигиенические		подготовки,
		требования к		определяемой
		транспортированию,		содержанием
		приемке и хранению		обязательной части
		пищевых продуктов		образовательных
				программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	64
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	-
Всего	65

2.2 Содержание дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	OK 1-7, 9 IIK 2.1, IIK 3.1, IIK 4.1, IIK 5.1, IIK 6.1. IIK 7.1
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	20	
Тема 1.1. Морфология микробов	Содержание Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	4	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	4	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Раздел 2	Основы физиологии питания	20	
Тема 2.1. Основные	Содержание	4	OK 1-7, 9

		Τ	
пище вые вещества, их	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения,		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
источники, роль в	микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания,		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
структуре питания	суточная норма потребности человека в питательных веществах		ПК 7.1
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и		
	пищевая ценность различных продуктов питания		
Тема 2.2. Пищеварение	Содержание	6	ОК 1-7, 9
и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
			ПК 7.1
Тема 2.3. Обмен	Содержание	4	ОК 1-7, 9
веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
_	на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.		ПК 7.1
	Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
Тема 2.4. Рациональное	Содержание	6	
сбалансированное	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы		ОК 1-7, 9
питание для	нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
различных групп	и интенсивности труда		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.		ПК 7.1
	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		
	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов		
	питания		
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	24	
Тема 3.1. Личная	Содержание	6	ОК 1-7, 9
гигиена работников	Личная гигиена работников пищевых производств.		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
пищевых производств.	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
Пищевые отравления и	профилактика.		ПК 7.1
их профилактика	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2. Санитарно-	Содержание учебного материала	6	

гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 3.3. Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 3.4. Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Самостоятельная работа Всего:		1 65/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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-Ф3].
 - 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. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 10. 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.
- 11. 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.
- 12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача $P\Phi$ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 13. 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.
- 14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

15. 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/

- 16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 17. 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).
 - 18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 19. 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», 2022. 352 с.
- 20. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2022г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

- 1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
 - 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.vseovese.ru
- 3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gramotey.com
- 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rusarticles.com
- 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- 6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.lib.rus
- 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.meduniver.com
- 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. Режим доступа:www.standard.ru
- 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
 - 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2022г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:	Полнота ответов,	Экспертное
основные понятия и термины микробиологии;	точность	наблюдение
основные понятия и термины микробиологии;	формулировок, не	выполнения
классификацию микроорганизмов;	менее 75%	практических
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	правильных	работ
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	ответов.	Диагностика
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Не менее 75%	(контрольные
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	правильных	работы,
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	ответов.	тестирование;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Актуальность	опрос;
микробиологию основных пищевых продуктов;	темы, адекватность	подготовка и
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	результатов	выступление с

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной	поставленным	докладом,
продукции;	целям,	сообщением,
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	полнота ответов,	презентацией
правила личной гигиены работников организации питания;	точность	_
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	формулировок,	
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	адекватность	
схему микробиологического контроля;	применения	
пищевые вещества и их значение для организма человека;	профессиональной	
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	терминологии	
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		
использовать лабораторное оборудование;		
определять основные группы микроорганизмов;		
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;		
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления		
и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;		
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами		
(ХАССП) при выполнении работ;		
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;		
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;		
рассчитывать энергетическую ценность блюд;		
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных		
диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины OП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль
запасов сырья»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль
запасов сырья»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов
сырья»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.02 «Организация
хранения и контроль запасов сырья»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»-формирование представлений об ассортименте и характеристиках основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта

	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические особенности личности
	профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том
	описывать значимость своей специальности	числе с учетом гармонизации межнациональных и
	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по
		специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и
		последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	профессиональной деятельности
	деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	профессиональной деятельности
	принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	принципы бережливого производства
	изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства
	профессиональных задач;	информатизации;
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное
		обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть
-7.			навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	оборудования, сырья, материалов для	подготовки
подготовку	для приготовления полуфабрикатов в	приготовления полуфабрикатов;	рабочих мест к
рабочих мест,	соответствии с инструкциями и регламентами;	системы охраны труда, пожарной	безопасной работе
оборудования,	составлять заявку и обеспечивать получение	безопасности и техники безопасности при	и эксплуатации
сырья,	продуктов для производства полуфабрикатов по	выполнении работ;	технологического
материалов для	количеству и качеству в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к	оборудования,
приготовления	оценивать качество и безопасность сырья,	процессам приготовления полуфабрикатов, в	производственного
полуфабрикатов	продуктов, материалов; распределять задания	том числе система анализа, оценки и	инвентаря,
в соответствии	между подчиненными в соответствии с их	управления опасными факторами (система	инструментов,
с инструкциями	квалификацией;	ХАССП);	весоизмерительных
и регламентами	объяснять правила и демонстрировать приемы	методы контроля качества сырья, продуктов	приборов, сырья и
	безопасной эксплуатации, контролировать	для приготовления полуфабрикатов;	материалов в
	выбор и рациональное размещение на рабочем	способы и формы инструктирования	соответствии с
	месте производственного инвентаря и	персонала в области обеспечения безопасных	инструкциями и
	технологического оборудования, посуды, сырья,	условий труда, качества и безопасности для	регламентами
	материалов в соответствии с видом работ и	приготовления полуфабрикатов;	обеспечения
	требованиями инструкций, регламентов,	виды, назначение, правила безопасной	наличия
	стандартов чистоты;	эксплуатации технологического	качественных
	обеспечивать соблюдение правил техники	оборудования, производственного инвентаря,	сырья, материалов,
	безопасности, пожарной безопасности, охраны	инструментов, весоизмерительных приборов,	продуктов для
	труда на рабочем месте;	посуды для приготовления полуфабрикатов и	приготовления
	обеспечивать своевременность текущей уборки	правила ухода за ними;	полуфабрикатов в
	рабочих мест в соответствии с инструкциями и	последовательность выполнения	соответствии с
	регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	технологических операций; требования к	заказом, планом
	ответственность за несоблюдение санитарно-	личной гигиене персонала при подготовке	работы;
	гигиенических требований, техники	производственного инвентаря и кухонной	осуществления
	безопасности, пожарной безопасности в	посуды; возможные последствия нарушения	контроля качества
	процессе работы;	санитарии и гигиены;	и расхода сырья,
	демонстрировать приемы рационального	виды, назначение, правила применения и	материалов,
	размещения оборудования на рабочем месте	безопасного хранения чистящих, моющих и	продуктов с учетом
	повара;	дезинфицирующих средств;	технологий
	обеспечивать, осуществлять упаковку,	правила утилизации отходов;	ресурсосбережения
	маркировку, складирование, неиспользованного	виды, назначение упаковочных материалов,	и безопасности;
	сырья, пищевых продуктов с учетом требований	способы хранения сырья и продуктов;	упаковки и
	по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды кухонных ножей, правила подготовки	хранения
777.2.1		их к работе, ухода за ними и их назначение	полуфабрикатов
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	оборудования, сырья, материалов для	подготовки
подготовку	для приготовления горячих блюд, кулинарных	приготовления горячих блюд, кулинарных	рабочих мест к
рабочих мест,	изделий, закусок сложного ассортимента в	изделий, закусок сложного ассортимента;	безопасной работе
оборудования,	соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной	и эксплуатации
сырья,	оценивать качество и безопасность сырья,	безопасности, техники безопасности при	технологического
материалов для	продуктов, материалов;	выполнении работ для приготовления	оборудования,
приготовления	контролировать ротацию неиспользованных	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	производственного

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII); методы контроля качества полуфабрикатов,

пишевых продуктов: способы и формы

инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пишевых продуктов: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря. инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; вилы, 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

инструментов. весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности **упаковки** и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

выполнения

инвентаря,

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией:

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

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей

уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы: демонстрировать приемы рационального

размещения оборудования на рабочем месте повара:

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ: санитарно-гигиенические требования к

процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCID:

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пишевых 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

полготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, произволственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд. кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1. Организовывать	хранения выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	выполнения подготовки
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	разочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное	ооорудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

размещение на рабочем месте оборудования, в организации питания; разнообразного инвентаря, посуды, сырья, материалов в виды, назначение, правила безопасной ассортимента в соответствии с видом работ требованиями эксплуатации технологического соответствии с инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оборудования, производственного инвентаря, инструкциями и контролировать своевременность текущей инструментов, весоизмерительных приборов, регламентами; уборки рабочих мест в соответствии с посуды и правила ухода за ними; осуществления инструкциями и регламентами, стандартами последовательность выполнения контроля качества технологических операций, современные и расхода сырья, контролировать соблюдение правил техники методы, техника обработки, подготовки материалов. безопасности, пожарной безопасности, охраны сырья и продуктов; продуктов с учетом труда на рабочем месте виды, назначение, правила применения и технологий безопасного хранения чистящих, моющих и ресурсосбережения дезинфицирующих средств. и безопасности предназначенных для последующего упаковки и использования; правила утилизации отходов хранения виды, назначение упаковочных материалов, хлебобулочных, способы хранения сырья и продуктов; мучных виды, назначение правила эксплуатации кондитерских оборудования для упаковки; изделий способы и правила комплектования, разнообразного упаковки на вынос готовых хлебобулочных, ассортимента мучных кондитерских изделий ПК 6.1. выполнять и контролировать разработку, процессы разработки, адаптации рецептур выполнения Осуществлять адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских разработки разработку кондитерских изделий, в том числе авторских, изделий, в том числе авторских, брендовых, различных видов ассортимента брендовых, региональных с учетом региональных с учетом потребностей меню, ассортимента кулинарной и потребностей различных категорий различных категорий потребителей; кондитерской потребителей; наиболее актуальные в регионе кулинарной и подбирать тип и количество продуктов, кондитерской продукции, традиционные и инновационные методы, различных вкусовых, ароматических, красящих веществ для техники приготовления хлебобулочных, продукции с учетом видов меню с разработки рецептуры с учетом особенностей мучных кондитерских изделий; учетом заказа, требований по безопасности продукции; новые высокотехнологичные продукты и потребностей потребностей соблюдать баланс жировых и вкусовых инновационные способы приготовления; различных различных компонентов: современное высокотехнологичное категорий категорий выбирать форму, текстуру хлебобулочных, оборудование и способы его применения; потребителей, потребителей, мучных кондитерских изделий, в том числе видов и форм принципы, варианты сочетаемости основных авторских, брендовых, региональных, с учетом вилов и форм пролуктов с дополнительными обслуживания: способа последующей термической обработки; обслуживания ингредиентами, пряностями и приправами; разработки и комбинировать разные методы приготовления правила организации проработки рецептур; адаптации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила, методики расчета количества сырья рецептур блюд, с учетом особенностей заказа, требований к и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных напитков. безопасности готовой продукции; кондитерских изделий; кулинарных и проводить проработку новой или правила оформления актов проработки, кондитерских адаптированной рецептуры и анализировать изделий, в том составления технологической документации результат, определять направления по ее результатам; числе авторских, корректировки рецептуры; правила расчета себестоимости брендовых, изменять рецептуры хлебобулочных, мучных региональных с учетом кондитерских изделий с учетом особенностей потребностей заказа, сезонности, форм и методов различных обслуживания: рассчитывать количество сырья, продуктов, категорий массу готовых хлебобулочных, мучных потребителей, кондитерских изделий по действующим видов и форм методикам, с учетом норм отходов и потерь при обслуживания; приготовлении: презентации оформлять акт проработки новой или нового меню, адаптированной рецептуры; новых блюд, представлять результат проработки (готовые кулинарных и хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, кондитерских разработанную документацию) руководству; изделий, напитков проводить мастер-класс для представления ПК 7.1. процессы подготовки рабочих мест, выполнять и контролировать подготовку выполнения Организовывать рабочих мест, оборудования, сырья, материалов оборудования, сырья, материалов для полготовки подготовку для приготовления полуфабрикатов в приготовления полуфабрикатов; рабочих мест к рабочих мест, соответствии с инструкциями и регламентами; системы охраны труда, пожарной безопасной работе безопасности и техники безопасности при оборудования, составлять заявку и обеспечивать получение и эксплуатации сырья, продуктов для производства полуфабрикатов по выполнении работ; технологического санитарно-гигиенические требования к материалов для количеству и качеству в соответствии с заказом; оборудования, процессам приготовления полуфабрикатов, в приготовления оценивать качество и безопасность сырья. производственного полуфабрикатов продуктов, материалов; распределять задания том числе система анализа, оценки и инвентаря. управления опасными факторами (система в соответствии между подчиненными в соответствии с их инструментов, весоизмерительных с инструкциями квалификацией; XACCII); и регламентами. объяснять правила и демонстрировать приемы методы контроля качества сырья, продуктов приборов, сырья и безопасной эксплуатации, контролировать для приготовления полуфабрикатов; материалов в выбор и рациональное размещение на рабочем способы и формы инструктирования соответствии с персонала в области обеспечения безопасных месте производственного инвентаря и инструкциями и

технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара: обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды: возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

<u>№№</u> п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	5	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	96
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамен	3
Всего	101

2.2. Содержание дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем Введение	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	в форме практической подготовки, ак. ч.	компетенций, формированию которых способствует элемент программы ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	48	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров Тема 1.5. Товароведная	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов Содержание	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1 ОК 1-7, 9

характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	46	ОК 1-7, 9
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. 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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	10	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1
Тема 2.2. Приемка	Содержание	10	OK 1-7, 9

Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарном накториальных поварном накториальных пенностей Товарном нактериальных пенностей Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на продуктов качества продуктов с целью предотрящикся продуктов на продуктов за установленный пернод для конкретног предприятия питания ПК 7.1 на 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 ПК 7.1 на 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 ПК 7.1 на 6.1 ПК 7.1 продуктов на продуктов на продуктов на продуктов на продуктов на продуктов за установленный пернод для конкретног предприятия питания		я.		HICA 1 HICA 1 HIC
товарно-материальных поварном агериальных пенностей, сертификатов и удостоверений качествя при приемке товарным агериальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества продуктов на складе. Тема 2.3. Организация халичных вадения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и уранения скоропортящихся продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и уранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохраенных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и уранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохраенам качества продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и к 1 к 1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1 Тема 2.4. Отпуск сырья методы контроля качества продуктов продуктов продуктов на производство, в филиалы производство, в производство. Требования документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Требования документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Требования документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Содержание Тема 2.5. Контроль Содержание Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Пк 7.1 Тема 2.5. Контроль Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Процедиратия интания инвентаризационной описи, актов снятия ситатков. Нетотов продуктов продуктов в зависимости от сезона работы, выходных и правила инвентаризационной описи, актов снятия специальной продуктов расхода продуктов за установленый правилы. ПК 7	различных видов	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
товарно-материальных ценностей товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Содержание Товарнов запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на производство в продуктов на производство. В недативности и раскора продуктов на производство. В продиктов на предприятиях питания Товарно-материальных из обращения и удостоверений качества продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортяцикся продуктов продуктов на продовольственных товаров и продуктов методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов методы контроля качества продуктов продуктов продуктов в производство. Требования, предъввляемые к отпуску товаров. Проядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве. Пропедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов на производстве. Пропедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка принярия инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка принярия инвентаризационной описи, актов снятия продуктов за установленный продуктов объемов продаж в зависимости от сезона работы, выскова продуктов за установленный продукто	продовольственных			
Тема 2.3. Организация хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов но предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов но предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов но предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов но предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов в пиродуктов в продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования предовализации предоратиля качества продуктов при хранении продуктов продуктов на производство. Требования и предовальствымих товаров. Тема 2.4. Отпуск сырья И продуктов на производство. Требования предовальствымых товаров. Порядок заполнения заказа на продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Требования и предоратиля и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов и предоратиля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	товаров и других			ПК 7.1
Тема 2.3. Организация уранения различных ранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов селью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Тема 2.4. Отпуск сыры и продуктов и продуктов пиродуктов довольственных товаров и продуктов методы контроля качества продуктов пиродуктов пиродуктов и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов и продуктов на производство, в филиалы Тема 2.5. Контроль сохраннее сохранения качества продуктов, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Тема 2.5. Контроль сохраннее сохранение продуктов на продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Продуктов на продуктов на продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Продуктов на продуктов на продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Продуктов на продуктов на продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на продуктов на производстве и движением блюд	товарно-материальных			
хранения различных видов правиличных различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов непормируемые и непормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов методы контроля качества продуктов предотвращении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Правила оформления заказа на продукты с о склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство, в филиалы Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство Содержание Содержание Содерженные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов проджтов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления продуктов на производстве и движением блюд	ценностей	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения кокоропортящихся продуктов контроля качества продовольственных товаров и продуктов методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов Правила оформления заказа на продуктов продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Торебования продуктов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Содержание Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Тема 2.3. Организация	Содержание	10	
продовольственных товаров и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов в продуктов на производство. Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Содержание Содержание Содержание Содержание Содержание Содержание Содержание Ком 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1	хранения различных	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к		
Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов продуктов и продуктов на производство. В Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Содержание Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов Содержание Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	видов	рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов и продуктов на производство. В Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль Соврежание Тема 2.5. Контроль Сорржание Совреженные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленый период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	продовольственных	и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		ПК 7.1
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство. В производство. Тема 2.5. Контроль сохрание производство. Тема 2.5. Контроль охранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство. Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве. 8 ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 6.1. ПК 7.1 Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве. Производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленый период для конкретного предприятия питания ПК 7.1 Пк 7.1 ка 3.1, ПК 6.1. ПК 7.1 ПК 7.1	товаров	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на продуктов на продуктов на производство, в филиалы Содержание 8 ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1 Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство Содержание 8 ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 6.1. ПК 7.1 Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производство Содержание 8 ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 7.1 Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд В ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1		Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования		
и продуктов на производство, в филиалы Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство, требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1 Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на продуктов на производстве. Содержание 8 ОК 1-7, 9 Сомременные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. ПК 2.1, ПК 3.1,		персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
производство, в филиалы производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Тема 2.4. Отпуск сырья	Содержание	8	ОК 1-7, 9
Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов и производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	и продуктов на	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	производство, в	производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на производстве и производстве. Содержание 8 ОК 1-7, 9 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 3.1, ПК 1.1, ПК 3.1, П	филиалы	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на		ПК 7.1
Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1. ПК 7.1		производство		
продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Тема 2.5. Контроль	Содержание	8	OK 1-7, 9
ПК 7.1 Продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	сохранности и расхода	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК
продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	продуктов на	производстве.		4.1, ПК 5.1, ПК 6.1.
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	предприятиях питания	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения		ПК 7.1
инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила		
Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия		
массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		остатков		
массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней,		
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		период для конкретного предприятия питания		
Camucionicional paggia	Самостоятельная работа		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена 3	•	ия в форме экзамена	3	
Bcero: 101	•	• •	101	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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-Ф3]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

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

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

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

 $5.\Gamma$ ОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

 $6.\Gamma OCT~30389$ - 2013~ Услуги~общественного~питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. <math>2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12~c.

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.

 $9.\Gamma$ ОСТ 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 pecypc]: постановление Главного государственного санитарного врача РΦ от 22 мая 2003 $N_{\underline{0}}$ 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

11.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.

12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой [Электронный pecypcl: постановление пищевых продуктов Главного РΦ государственного санитарного врача 20 августа 2002 $N_{\underline{0}}$ http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/

13.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/

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

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, 2022.- 544с.

16. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного,

В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2022.- 808с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2020.- 560 с.

4.2.2 Электронные издания:

- 1. http://www.foodprom.ru/journalswww издательство пищевая промышленность
- 2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
 - 3. www.restoracia.ru комплексное оснащение ресторана
- 4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
 - 5. http://www.gosfinansy.ru справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

	Показатели	
Результаты обучения	освоенности	Методы оценки
	компетенций	
Знание:	Полнота ответов,	Текущий контроль
ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	точность	при проведении:
общих требований к качеству сырья и продуктов;	формулировок, не	-
условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	менее 75%	письменного/устного
продовольственных продуктов;	правильных	опроса;
методов контроля качества продуктов при хранении;	ответов.	-тестирования;
способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых	Не менее 75%	-оценки результатов
продуктов;	правильных	самостоятельной
видов снабжения;	ответов.	работы (докладов,
видов складских помещений и требования к ним;	Актуальность	рефератов,
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового	темы,	теоретической части
оборудования;	адекватность	проектов, учебных
методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	результатов	исследований и т.д.)
программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением	поставленным	Промежуточная
блюд;	целям,	аттестация
современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на	полнота ответов,	в форме устного
производстве;	точность	экзамена
методов контроля возможных хищений запасов на производстве;	формулировок,	
правил оценки состояния запасов на производстве;	адекватность	
процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	применения	
правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со	профессиональной	
склада и от поставщиков;	терминологии	
видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения:		
определять наличие запасов и расход продуктов;		
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;		
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и		
хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного		
обеспечения.		

Приложение 2.1 к ОПОП-П специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ» - формирование представлений о классификации, основных технических характеристиках, 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.

Дисциплина ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ» включена в общепрофессиональный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код	Уметь	Знать
ОК		
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта

OK.04	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
	профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть
110,4 1111	· ·······	3.4.12	навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	оборудования, сырья, материалов для	подготовки
подготовку	для приготовления полуфабрикатов в	приготовления полуфабрикатов;	рабочих мест к
рабочих мест,	соответствии с инструкциями и регламентами;	системы охраны труда, пожарной	безопасной работе
оборудования,	составлять заявку и обеспечивать получение	безопасности и техники безопасности при	и эксплуатации
сырья,	продуктов для производства полуфабрикатов по	выполнении работ;	технологического
материалов для	количеству и качеству в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к	оборудования,
приготовления	оценивать качество и безопасность сырья,	процессам приготовления полуфабрикатов, в	производственного
полуфабрикатов	продуктов, материалов; распределять задания	том числе система анализа, оценки и	инвентаря,
в соответствии	между подчиненными в соответствии с их	управления опасными факторами (система	инструментов,
с инструкциями	квалификацией;	XACCII);	весоизмерительных
и регламентами	объяснять правила и демонстрировать приемы	методы контроля качества сырья, продуктов	приборов, сырья и
r · · · · ·	безопасной эксплуатации, контролировать	для приготовления полуфабрикатов;	материалов в
	выбор и рациональное размещение на рабочем	способы и формы инструктирования	соответствии с
	месте производственного инвентаря и	персонала в области обеспечения безопасных	инструкциями и
	технологического оборудования, посуды, сырья,	условий труда, качества и безопасности для	регламентами
	материалов в соответствии с видом работ и	приготовления полуфабрикатов;	обеспечения
	требованиями инструкций, регламентов,	виды, назначение, правила безопасной	наличия
	стандартов чистоты;	эксплуатации технологического	качественных
	обеспечивать соблюдение правил техники	оборудования, производственного инвентаря,	сырья, материалов,
	безопасности, пожарной безопасности, охраны	инструментов, весоизмерительных приборов,	продуктов для
	труда на рабочем месте;	посуды для приготовления полуфабрикатов и	приготовления
	обеспечивать своевременность текущей уборки	правила ухода за ними;	полуфабрикатов в
	рабочих мест в соответствии с инструкциями и	последовательность выполнения	соответствии с
	регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	технологических операций; требования к	заказом, планом
	ответственность за несоблюдение санитарно-	личной гигиене персонала при подготовке	работы;
	гигиенических требований, техники	производственного инвентаря и кухонной	осуществления
	безопасности, пожарной безопасности в	посуды; возможные последствия нарушения	контроля качества
	процессе работы;	санитарии и гигиены;	и расхода сырья,
	демонстрировать приемы рационального	виды, назначение, правила применения и	материалов,
	размещения оборудования на рабочем месте	безопасного хранения чистящих, моющих и	продуктов с учетом
	повара;	дезинфицирующих средств;	технологий
	обеспечивать, осуществлять упаковку,	правила утилизации отходов;	ресурсосбережения
	маркировку, складирование, неиспользованного	виды, назначение упаковочных материалов,	и безопасности;
	сырья, пищевых продуктов с учетом требований	способы хранения сырья и продуктов;	упаковки и
	по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды кухонных ножей, правила подготовки	хранения
	* * * *	их к работе, ухода за ними и их назначение	полуфабрикатов
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	оборудования, сырья, материалов для	подготовки
подготовку	для приготовления горячих блюд, кулинарных	приготовления горячих блюд, кулинарных	рабочих мест к
рабочих мест,	изделий, закусок сложного ассортимента в	изделий, закусок сложного ассортимента;	безопасной работе
оборудования,	соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной	и эксплуатации
сырья,	оценивать качество и безопасность сырья,	безопасности, техники безопасности при	технологического
материалов для	продуктов, материалов;	выполнении работ для приготовления	оборудования,

приготовления горячих блюд. кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII):

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены: виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов: виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

производственного инвентаря, инструментов, приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами: обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов. продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами:

контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пишевых пролуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе произволства:

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;

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

размещения оборудования на рабочем месте

контролировать своевременность текущей

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII);

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

весоизмерительных выполнения подготовки рабочих мест к

безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования. производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов. продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных

		T	
	повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	назначение	изделий, закусок
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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-тигиенических 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	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских

контролировать выбор и рациональное безопасности и производственной санитарии изделий размешение на рабочем месте оборудования. разнообразного в организации питания: инвентаря, посуды, сырья, материалов в виды, назначение, правила безопасной ассортимента в соответствии с видом работ требованиями эксплуатации технологического соответствии с инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оборудования, производственного инвентаря, инструкциями и контролировать своевременность текущей инструментов, весоизмерительных приборов, регламентами; уборки рабочих мест в соответствии с посуды и правила ухода за ними; осуществления инструкциями и регламентами, стандартами последовательность выполнения контроля качества технологических операций, современные и расхода сырья, чистоты: контролировать соблюдение правил техники методы, техника обработки, подготовки материалов, продуктов с учетом безопасности, пожарной безопасности, охраны сырья и продуктов; труда на рабочем месте виды, назначение, правила применения и технологий безопасного хранения чистящих, моющих и ресурсосбережения дезинфицирующих средств, и безопасности предназначенных для последующего упаковки и использования; правила утилизации отходов хранения хлебобулочных, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; мучных виды, назначение правила эксплуатации кондитерских оборудования для упаковки; изделий способы и правила комплектования, разнообразного упаковки на вынос готовых хлебобулочных, ассортимента мучных кондитерских изделий ПК 6.1 выполнять и контролировать разработку, процессы разработки, адаптации рецептур выполнения адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных Осуществлять разработки хлебобулочных, мучных кондитерских разработку кондитерских изделий, в том числе авторских, изделий, в том числе авторских, брендовых, различных видов региональных с учетом потребностей ассортимента брендовых, региональных с учетом меню, кулинарной и потребностей различных категорий различных категорий потребителей; ассортимента кондитерской потребителей; наиболее актуальные в регионе кулинарной и продукции, подбирать тип и количество продуктов, традиционные и инновационные методы, конлитерской различных вкусовых, ароматических, красящих веществ для техники приготовления хлебобулочных, продукции с видов меню с разработки рецептуры с учетом особенностей мучных кондитерских изделий; учетом учетом заказа, требований по безопасности продукции; новые высокотехнологичные продукты и потребностей потребностей соблюдать баланс жировых и вкусовых инновационные способы приготовления; различных различных компонентов: современное высокотехнологичное категорий выбирать форму, текстуру хлебобулочных, категорий оборудование и способы его применения; потребителей, мучных кондитерских изделий, в том числе потребителей. принципы, варианты сочетаемости основных вилов и форм авторских, брендовых, региональных, с учетом видов и форм продуктов с дополнительными обслуживания; обслуживания способа последующей термической обработки; ингредиентами, пряностями и приправами; разработки и комбинировать разные методы приготовления правила организации проработки рецептур; адаптации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила, методики расчета количества сырья рецептур блюд, с учетом особенностей заказа, требований к и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных напитков, безопасности готовой продукции; кондитерских изделий; кулинарных и проводить проработку новой или правила оформления актов проработки, конлитерских изделий, в том адаптированной рецептуры и анализировать составления технологической документации результат, определять направления по ее результатам; числе авторских, правила расчета себестоимости корректировки рецептуры; брендовых, региональных с изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей **учетом** заказа, сезонности, форм и методов потребностей обслуживания; различных рассчитывать количество сырья, продуктов, категорий массу готовых хлебобулочных, мучных потребителей, кондитерских изделий по действующим видов и форм методикам, с учетом норм отходов и потерь при обслуживания; приготовлении; презентации оформлять акт проработки новой или нового меню, адаптированной рецептуры; новых блюд, представлять результат проработки (готовые кулинарных и хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, кондитерских разработанную документацию) руководству; изделий, напитков проводить мастер-класс для представления ПК 7.1. выполнять и контролировать подготовку процессы подготовки рабочих мест, выполнения Организовывать рабочих мест, оборудования, сырья, материалов оборудования, сырья, материалов для полготовки подготовку для приготовления полуфабрикатов в приготовления полуфабрикатов; рабочих мест к рабочих мест, системы охраны труда, пожарной соответствии с инструкциями и регламентами; безопасной работе оборудования, составлять заявку и обеспечивать получение безопасности и техники безопасности при и эксплуатации продуктов для производства полуфабрикатов по выполнении работ; технологического сырья, материалов для количеству и качеству в соответствии с заказом: санитарно-гигиенические требования к оборудования. приготовления оценивать качество и безопасность сырья, процессам приготовления полуфабрикатов, в производственного полуфабрикатов продуктов, материалов; распределять задания том числе система анализа, оценки и инвентаря, управления опасными факторами (система инструментов, в соответствии между подчиненными в соответствии с их квалификацией: XACCII): весоизмерительных с инструкциями и регламентами. объяснять правила и демонстрировать приемы методы контроля качества сырья, продуктов приборов, сырья и безопасной эксплуатации, контролировать для приготовления полуфабрикатов; материалов в способы и формы инструктирования выбор и рациональное размещение на рабочем соответствии с

месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текушей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте обеспечивать, осуществлять упаковку,

маркировку, складирование, неиспользованного

сырья, пищевых продуктов с учетом требований

по безопасности (ХАССП), сроков хранения

персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки

их к работе, ухода за ними и их назначение

инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов. продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ <u>№</u> п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Тема 1.1. Классификация механического оборудования	1	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	64
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	-
Всего	65

2.2. Содержание дисциплины ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 09
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные		ПК 2.1, ПК 3.1,
	части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы,		ПК 4.1, ПК 5.1,
	применяемые при изготовлении машин и механизмов.		ПК 6.1, ПК 7.1
Раздел 1	Механическое оборудование	18	OK 1-7, 9, 09
Тема 1.1.	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 3.1,
Классификация	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика		ПК 4.1, ПК 5.1,
механического	безопасности.		ПК 6.1, ПК 7.1
оборудования	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Универсальные	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила		ПК 2.1, ПК 3.1,
приводы.	их крепления. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
Универсальные	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика,		ПК 6.1, ПК 7.1
кухонные машины	устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 1.3.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:		ПК 2.1, ПК 3.1,
обработки овощей,	картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для		ПК 4.1, ПК 5.1,
плодов	обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила		ПК 6.1, ПК 7.1
	безопасной эксплуатации		074.4 = 0.00
Тема 1.4.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки,		ПК 2.1, ПК 3.1,
обработки мяса, рыбы	фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация		ПК 4.1, ПК 5.1,
TD 4.5	и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 1.5.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного		ПК 2.1, ПК 3.1,
нарезки хлеба,	производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
гастрономических			ПК 6.1, ПК 7.1
товаров			

Тема 1.6.	Содержание	2	ОК 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 2.1, ПК 3.1,
процессов			ПК 4.1, ПК 5.1,
вакуумирования и			ПК 6.1, ПК 7.1
упаковки			
Тема 1.7.	Содержание	2	ОК 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство,		ПК 2.1, ПК 3.1,
тонкого измельчения	правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
продуктов в			ПК 6.1, ПК 7.1
замороженном виде			
Тема 1.8.	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства:		ПК 2.1, ПК 3.1,
подготовки	просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила		ПК 4.1, ПК 5.1,
кондитерского сырья	безопасной эксплуатации		ПК 6.1, ПК 7.1
Раздел 2.	Тепловое оборудование	22	ОК 1-7, 9, 09
Тема 2.1.	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 3.1,
Классификация	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам		ПК 4.1, ПК 5.1,
теплового	его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика		ПК 6.1, ПК 7.1
оборудования	безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2.	Содержание	4	OK 1-7, 9, 09
Варочное	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и		ПК 2.1, ПК 3.1,
оборудование	устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.		ПК 4.1, ПК 5.1,
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.3.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Жарочное	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и		ПК 2.1, ПК 3.1,
оборудование	устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
			ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 09
Многофункциональное	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1, ПК 3.1,
оборудование			ПК 4.1, ПК 5.1,
			ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.5.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Универсальное и	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной	1	ПК 2.1, ПК 3.1,
водогрейное	эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила		ПК 4.1, ПК 5.1,
оборудование	безопасной эксплуатации		ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.6.	Содержание	2	ОК 1-7, 9, 09

Оборудование для	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и		ПК 2.1, ПК 3.1,
бариста	устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.		ПК 4.1, ПК 5.1,
1	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.7.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Оборудование для	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки.		ПК 2.1, ПК 3.1,
раздачи пищи	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
			ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 2.8.	Содержание	4	OK 1-7, 9, 09
СВЧ-аппараты	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.]	ПК 2.1, ПК 3.1,
			ПК 4.1, ПК 5.1,
			ПК 6.1, ПК 7.1
Раздел 3	Холодильное оборудование	12	
Тема 3.1	Содержание	4	OK 1-7, 9, 09
Классификация	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		ПК 2.1, ПК 3.1,
холодильного	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		ПК 4.1, ПК 5.1,
оборудования	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		ПК 6.1, ПК 7.1
Тема 3.2	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Холодильные шкафы,	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы		ПК 2.1, ПК 3.1,
холодильные камеры,	действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
холодильные	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 6.1, ПК 7.1
прилавки и витрины			
Тема 3.3	Содержание	2	ОК 1-7, 9, 09
Шкафы интенсивного	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия,		ПК 2.1, ПК 3.1,
охлаждения (шоковой	правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 5.1,
заморозки)	Самостоятельная работа обучающихся	2	ПК 6.1, ПК 7.1
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		
	решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных		
	задач); подготовка сообщений		
Тема 3.4.	Содержание	2	OK 1-7, 9, 09
Льдогенераторы	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1, ПК 3.1,
			ПК 4.1, ПК 5.1,
			ПК 6.1, ПК 7.1
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	8	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	4	OK 1-7, 9, 09
Классификация	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам		ПК 2.1, ПК 3.1,
организаций питания	организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ		ПК 4.1, ПК 5.1,
	30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-		ПК 6.1, ПК 7.1

	технологического оборудования		
Тема 4.2.	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 09
Организация и	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции,		ПК 2.1, ПК 3.1,
техническое	потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		ПК 4.1, ПК 5.1,
оснащение процессов	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа		ПК 6.1, ПК 7.1
кулинарного и	организации производства		
кондитерского	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности)		
производства и	технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
реализации готовой	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
продукции в	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации		
организациях питания	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		
Самостоятельная работа	1	1	
Всего:		65	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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-Ф3]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 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
- 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III. 12 с.
- 2.3.6. 1079-01 6. СанПиН Санитарно-эпидемиологические 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 дополнения» «Изменения № 4»]. Режим доступа: И http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - 8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с
- 10. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 336 с.
- 11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020. 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

- 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 3. http://ohranatruda.ru/ot/biblio/normativ/data/normativ/9/9744/
- 4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
- 6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов H/J «Феникс», 2019-373 с.
- 2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019,160 с.
- 3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 164 с.
- 4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 128 с.

Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2019–162

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

«TEATH TECKOE OCHAILEITHE OTT ATHIS		11/1//
	Показатели	
Результаты обучения	освоенности	Методы оценки
	компетенций	
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 профессиональ-ной 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 диференцированного 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, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации — выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; — оценивать эффективность использования оборудования; — планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; — контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. — оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		.ce.mposamin

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» - формирование представлений о классификации, основных технических характеристиках, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных 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.

Дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь Знать				
ОК. 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	актуальный профессиональный и социальный			
	социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства			
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта			

OK.04	OPPOUNDON DOWN POSON PORTUGUENDO N PONOUTIA	TOUVOTORIUS ONIONI TOUTOU HOTTUNO
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические особенности личности
	профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том
	описывать значимость своей специальности	числе с учетом гармонизации межнациональных и
	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по
		специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и
		последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	профессиональной деятельности
	принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	принципы бережливого производства
	изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	условий региона
	, in the same of t	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации;
511.07	профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

ПК 1.3. Проводи ть реализации полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента оценивать качестворати полуфабрикатов для блюд, ку основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техноком при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинарных изделий сложного особами полуфабрикатов выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектовании); применять различные техники порциони (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготов ассортимента с учетом потребностей различные техники порциони (комплектовании); применять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разковение, творчес кое		Знать	Владеть навыками
пригото вление и подгото вку к реализа ции полуфаб рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложного ассорти мента потребований мента потребований мента потребований мента полуфаб рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложного о ассорти мента потребований мента потребований мента потребований рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложного о ассорти мента потребований мента потребований рикатов для блюд, кулинарных изделий сложного о ассорти мента потребований мента потребителей, выборать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор, подготовку прянос хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей раз, потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и рас продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	ние и подготовку к	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
ть пригото вление и подгото вку к реализа ции полуфаб рикатов для блюд, кулинарных и ассортимента с учетом требований к каче основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей, кулинар ных изделий сложного ассорти мента требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панирования комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованиии (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать пригото в ассортимента с учетом потребностей различные техники порциони контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля наличие, хранение и рассотетьствии с технологическими требов	•	оборудования, сырья, материалов для	приготовления
технологическим требованиям приготов полуфабрикатов для блюд, кулинарных и ассортимента с учетом требований к каче безопасности пищевых продуктов и согл основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение технокм при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинар ных изделий сложного о ассортимента требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлотнение, контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов		приготовления полуфабрикатов для блюд,	полуфабрикат
подгото вку к реализа ции полуфабрикатов для блюд, кулинарных и ассортимента с учетом требований к каче безопасности пищевых продуктов и согл соблюдать правила сочетаемости, взаиме основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение тех ножом при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинарных изделий сложного выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку спожного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото вление, творчес кое		кулинарных изделий сложного ассортимента;	ов для блюд,
подгото вку к реализа ции полуфаб рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложного о выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента существлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять выбор материалов, посуществлять выбор материалов, посущей полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, контролировать наличие, хранение и распратовку на потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распратутов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов		ассортимент, рецептуры, требования к	кулинарных
безопасности пищевых продуктов и соглорать правила сочетаемости, взаимо основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение тех ножом при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинар ных изделий сложного о ассорти мента требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, контролировать наличие, хранение и расстворчес кое		качеству, условия и сроки хранения	изделий
реализа ции полуфаб рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложног о ассорти мента мента проверять качество готовых полуфабрикатов авыполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат на вын выполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, порционировании (комплектования); применять различные техники порциони оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, творчес кое	•	полуфабрикатов для блюд, кулинарных	сложного
основного сырья и дополнительных ингр применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение тех ножом при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинар ных изделий сложног о ассорти мента тебований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассорти мента хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектования); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные техники порцония сострания и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные техники порцоний контролировать наличие, хранение и распраснение, продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	•	изделий сложного ассортимента;	ассортимента;
полуфаб рикатов для блюд, кулинар ных изделий сложног о ассорти мента темента измента и измента измента и измента измента и		современные методы, техники приготовления	выполнения
владеть, контролировать применение тех ножом при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинар выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассорти мента существлять выбор, подготовку прянос хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные техники порцонии контролировать наличие, хранение и распроческое		полуфабрикатов сложного ассортимента из	подготовки
пожом при нарезке, измельчении вручну для блюд, кулинарных изделий сложного выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов		различных видов сырья в соответствии с	полуфабрикат
для блюд, кулинарных изделий сложного выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники шфарширования, формования, панировани способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента: мента осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото в ассортимента с учетом потребностей разлотимента с учетом потребностей разлотребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	1	заказом;	ов для блюд,
выбирать в зависимости от кондиции, ви требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панирования способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента: мента осуществлять выбор, подготовку прянос хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото вление, творчес кое	2 I I	правила безопасной эксплуатации	кулинарных
требований заказа, применять техники ш фарширования, формования, панирования способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортиимента: мента осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на выност осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото вление, творчес кое продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов соответствии с технологическими требов		технологического оборудования,	изделий
изделий сложног о способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлотребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и рассответствии с технологическими требов		производственного инвентаря, инструментов,	сложного
спожног о способами полуфабрикатов для блюд, ку сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлитьного вление, творчес кое		весоизмерительных приборов, посуды;	ассортимента;
о сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряност хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, потребителей, видов и форм обслуживан потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и рассоответствии с технологическими требов	/ L	способы сокращения потерь, сохранения	выполнения
осуществлять выбор, подготовку прянос хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	r	пищевой ценности сырья, продуктов при	подготовки к
хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей различные, контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	ей и приправ, их	приготовлении полуфабрикатов;	реализации
проверять качество готовых полуфабрик комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлотимента с учетом потребностей разлотребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	· r r · · ,	техника порционирования (комплектования),	полуфабрикат
комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлочнее, контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	тов перед	упаковки на вынос и маркирования	ов для блюд,
осуществлять выбор материалов, посуды упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлочние, контролировать наличие, хранение и растворчес кое продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	полуфабрикатов;	кулинарных
упаковки, эстетично упаковывать на вын выполнять соблюдение условий, сроков товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с твлять пригото вление, контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов соответствии с технологическими требов	контейнеров для	правила складирования упакованных	изделий
выполнять соблюдение условий, сроков з товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлотием, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля с осответствии с технологическими требов соответствии с технологическими требов		полуфабрикатов; требования к условиям и	сложного
товарного соседства скомплектованных, полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять пригото оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разление, контролировать наличие, хранение и распродуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов соответствии с технологическими требов		срокам хранения упакованных	ассортимента
полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разление, творчес кое продуктов на производстве и осуществля с соответствии с технологическими требов соблючать и с технологическими требов обържана потребителей, видов и форм обслуживан потребителей, видов и форм обслуживан с технологическими требов соответствии с технологическими требов		полуфабрикатов	1
соблюдать выход готовых полуфабрикат порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес твлять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разление, контролировать наличие, хранение и раское продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов		- J T	
порционировании (комплектовании); применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Осущес оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разлиние, контролировать наличие, хранение и раское продуктов на производстве и осуществля кое	ов при		
применять различные техники порциони (комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разление, потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и растворчес кое соответствии с технологическими требов	1		
(комплектования) полуфабрикатов с учет ресурсосбережения) ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разпригото вление, контролировать наличие, хранение и раское продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	ования		
ресурсосбережения) ПК 2.2. выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разпригото вление, контролировать наличие, хранение и раское продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов			
ПК 2.2. Выполнять и контролировать приготовле оформление и подготовку к реализации с ассортимента с учетом потребностей разпригото вление, контролировать наличие, хранение и раское продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов			
твлять ассортимента с учетом потребностей раз. потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и рас. продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	ние, творческое	процессы приготовления, творческого	выполнения
твлять ассортимента с учетом потребностей раз. потребителей, видов и форм обслуживан контролировать наличие, хранение и рас. продуктов на производстве и осуществля соответствии с технологическими требов	упов сложного	оформления, подготовки к реализации супов	приготовления
вление, контролировать наличие, хранение и рас- творчес продуктов на производстве и осуществля кое соответствии с технологическими требов	ичных категорий	сложного ассортимента с учетом	, творческого
творчес продуктов на производстве и осуществля кое соответствии с технологическими требов	19;	потребностей различных категорий	оформления и
творчес продуктов на производстве и осуществля кое соответствии с технологическими требов		потребителей, видов и форм обслуживания;	подготовки к
кое соответствии с технологическими требов		рецептуры, современные методы	реализации
	1	приготовления, варианты оформления и	супов
оформле качество и безопасность основных проду	ктов и	подачи супов сложного ассортимента, в том	сложного
ние и дополнительных ингредиентов;		числе авторских, брендовых, региональных;	ассортимента
подгото сочетать основные продукты с дополните	льными	актуальные направления в приготовлении	с учетом
вку к ингредиентами для создания гармоничны	х супов сложного	супов сложного ассортимента;	потребностей
реализа ассортимента;	-	правила разработки или адаптации рецептур с	различных
ции осуществлять взвешивание, измерение п	одуктов, входящих	учетом выхода порции в соответствии с	категорий
супов в состав супов сложного ассортимента в		особенностями заказа, использованием	потребителей,
сложног рецептурой, заказом;		сезонных видов сырья, продуктов, заменой	видов и форм

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в сырья и продуктов в соответствии с нормами обслуживания ассорти соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. закладки, особенностями заказа, сезонностью: мента с сезонностью: правила сочетания основных продуктов с учетом использовать региональное сырье, продукты для дополнительными ингредиентами для потребн приготовления супов сложного ассортимента; создания гармоничных супов сложного изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в остей ассортимента: различн соответствии с особенностями заказа, использованием правила минимизации потерь питательных ых сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и веществ, массы продукта при термической продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. обработке, определения степени готовности. категори й региональными особенностями в приготовлении пищи, доведения до вкуса, оценки качества потреби формой и способом обслуживания и т.д.; органолептическим способом супов сложного телей, минимизировать потери питательных веществ, массы ассортимента; способы выявления и исправления дефектов. видов и продукта при термической обработке: форм обеспечивать безопасность готовых супов; охлаждение, замораживание, размораживание обслужи определять степень готовности, доводить до вкуса и отдельных полуфабрикатов для супов, оценивать качество органолептическим способом супов готовых супов для организации хранения вания 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. ПК 2.4. процессы приготовления, творческого выполнять выполнять приготовление, творческое оформление и Осущес подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из оформления и подготовку к реализации приготовление твлять овощей, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, , творческое пригото круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента бобовых, макаронных изделий сложного оформление и вление, с учетом потребностей различных категорий потребителей, ассортимента с учетом потребностей подготовку к творчес видов и форм обслуживания; различных категорий потребителей, видов и реализации контролировать наличие, хранение и расход запасов, горячих блюд форм обслуживания: кое оформле продуктов на производстве; ассортимент, рецептуры, характеристика, и гарниров из овощей, круп, контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требования к качеству горячих блюд и ние и подгото технологическими требованиями, оценивать качество и гарниров из овощей, круп, бобовых, бобовых, макаронных изделий сложного макаронных вку к безопасность основных продуктов и дополнительных реализа ингредиентов; приготовления: излелий сочетать основные продукты с дополнительными нормы, правила взаимозаменяемости сырья и шии сложного горячих ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и продуктов; варианты сочетания основных ассортимента гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий продуктов с другими ингредиентами для с учетом блюд и гарниро сложного ассортимента; создания гармоничных горячих блюд и потребностей в из контролировать, осуществлять взвешивание, измерение гарниров из овощей, круп, бобовых, различных продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, варианты подбора категорий овошей. потребителей, круп, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного пряностей и приправ; бобовых ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; виды, правила безопасной эксплуатации видов и форм осуществлять взаимозаменяемость продуктов в технологического оборудования и обслуживания соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, производственного инвентаря; макарон ных сезонностью: правила охлаждения и замораживания, изделий использовать региональное сырье, продукты для размораживания заготовок с учетом приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, требований к безопасности; сложног бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: 0 виды, назначение посуды для подачи, ассорти контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; мента с применять различные методы приготовления в соответствии методы сервировки и способы подачи горячих **учетом** с заказом, способом обслуживания; блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, потребн изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в макаронных изделий сложного ассортимента; соответствии с особенностями заказа, использованием требования к безопасности хранения горячих остей различн сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, макаронных изделий сложного ассортимента; ых категори региональными особенностями в приготовлении пищи, правила упаковки на вынос, маркирования формой и способом обслуживания и т.д.; упакованных горячих блюд и гарниров из потреби овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и телей, гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий правила и техники общения, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с ориентированные на потребителя; базовый видов и форм учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

обслужи качеству и безопасности готовой продукции; вания 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 ПК 2.5 выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовления, творческого выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации горячих блюд из оформления и подготовки к презентации и приготовления яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом реализации горячих блюд из яиц, творога, твлять , творческого пригото потребностей различных категорий потребителей, видов и сыра, муки сложного ассортимента с учетом оформления и потребностей различных категорий вление, форм обслуживания; подготовки к творчес контролировать, осуществлять выбор в соответствии с потребителей, видов и форм обслуживания; реализации ассортимент, рецептуры, характеристика, кое технологическими требованиями, оценивать качество и горячих блюд оформле безопасность основных продуктов и дополнительных требования к качеству, примерные нормы из яиц, ние и ингредиентов: выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, творога, сыра, сочетать основные продукты с дополнительными муки сложного приготовления, в том числе подгото муки вку к ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из авторских, брендовых, региональных; сложного реализа яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила выбора, требования к качеству, ассортимента шии контролировать, осуществлять взвешивание, измерение принципы сочетаемости основных продуктов с учетом продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, потребностей горячих и дополнительных ингредиентов к ним; блюд из сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с характеристика региональных видов сырья, различных яиц, рецептурой, заказом; продуктов; нормы, правила категорий творога, осуществлять взаимозаменяемость продуктов в взаимозаменяемости сырья и продуктов; потребителей, видов и форм сыра, соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, пищевая, энергетическая ценность сырья, муки сезонностью; использовать региональное сырье, продукты продуктов, горячих блюд из яиц, творога, обслуживания сложног для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, сыра, муки; муки сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с o ассорти контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, другими ингредиентами для создания применять различные методы приготовления в соответствии гармоничных горячих блюд из яиц, творога, мента с с заказом, способом обслуживания; учетом сыра, муки; потребн варианты подбора пряностей и приправ; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в остей соответствии с особенностями заказа, использованием ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного различн сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, производства и варианты их использования; ЫΧ категори региональными особенностями в приготовлении пищи, виды, правила безопасной эксплуатации формой и способом обслуживания и т.д.; технологического оборудования и потреби организовывать приготовление, готовить горячие блюда из производственного инвентаря; телей. яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в правила охлаждения и замораживания, видов и соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, размораживания заготовок для горячих блюд способа подачи, требований к качеству и безопасности форм из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом обслужи готовой продукции; вания минимизировать потери питательных веществ, массы требований к безопасности; продукта при термической обработке; температурный режим, последовательность обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, выполнения технологических операций; современные, инновационные методы творога, сыра, муки;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой пролукции:

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

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

приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра. муки:

требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента:

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра. муки:

правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 2.6. Осущес твлять пригото вление, творчес кое оформле ние и подгото вку к реализа ции

горячих

блюд из

нерыбно

водного

сложног

ассорти мента с

учетом

потребн

различн ых

категори

потреби

телей,

форм обслужи

вания

видов и

й

остей

сырья

рыбы,

го

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного

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;

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

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с

другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря:

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

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 волного сырья:

вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

раздаче, консультировать потреоителеи, владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования

спосооы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента:

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

ориентированные на потреоителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 2.7. Осущес твлять пригото вление, творчес кое оформле ние и подгото вку к реализа шии горячих блюд из мяса. домашн ей птицы, дичи. кролика сложног o ассорти мента с учетом потребн остей различн ых категори й потреби телей, вилов и форм обслужи

вания

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими треборациями, оценциаль качество и безопасность основны

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:

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,

процессы приготовления, творческого оформления и полготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхола горячих блюл из мяса, ломашней 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

выполнения 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

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

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

приготовления горячих блюд из мяса,

ПК 3.3. Осущес твлять пригото вление, творчес кое оформле ние и подгото вку к реализа шии салатов сложног 0 ассорти мента с учетом потребн остей различн ых категори потреби телей. вилов и форм обслужи вания

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, пролуктов на произволстве: 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

словарный запас на иностранном языке процессы приготовления, творческого оформление и полготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и произволственного инвентаря: правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента: способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента: способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых

салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

выполнения

приготовления

, творческого

оформления и

подготовки к

реализации

исправлять исправимые дефекты, отбраковывать видов пищевых продуктов, полуфабрикатов недоброкачественную продукцию; промышленного производства: охлаждать и замораживать, размораживать отдельные техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации виды, назначение посуды для подачи, хранения: термосов, контейнеров для отпуска на вынос; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, методы сервировки и способы подачи салатов оформление сложных салатов; сервировать для подачи с сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; ассортимента; контролировать температуру подачи салатов; требования к безопасности хранения салатов организовывать хранение сложных салатов с учетом сложного ассортимента; требований к безопасности готовой продукции: правила упаковки на вынос, маркирования организовывать, контролировать процесс упаковки на упакованных салатов; правила и техники вынос: рассчитывать стоимость салатов; общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи: поддерживать визуальный контакт с потребителем на иностранном языке консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. ПК 3.4. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовления, творческого приготовления Осущес оформление и подготовку к реализации канапе, холодных оформления и подготовки к презентации и , творческого твлять закусок сложного ассортимента с учетом потребностей реализации канапе, холодных закусок оформления и различных категорий потребителей, видов и форм подготовки к пригото сложного ассортимента с учетом вление, потребностей различных категорий обслуживания: презентации и контролировать наличие, хранение и расход запасов, потребителей, видов и форм обслуживания; творчес реализации продуктов на производстве; ассортимент, рецептуры, характеристика, канапе, кое оформле контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требования к качеству, примерные нормы холодных технологическими требованиями, оценивать качество и выхода канапе, холодных закусок сложного ние и закусок подгото безопасность основных продуктов и дополнительных приготовления, в том числе авторских, сложного вку к ингредиентов: брендовых, региональных; ассортимента реализа сочетать основные продукты с дополнительными правила выбора, требования к качеству, с учетом потребностей ции ингредиентами для создания гармоничных канапе, принципы сочетаемости основных продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента; и дополнительных ингредиентов к ним; различных холодны контролировать, осуществлять взвешивание, измерение характеристика региональных видов сырья, категорий продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок пролуктов: нормы, правила потребителей. X закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, взаимозаменяемости сырья и продуктов; видов и форм сложног пищевая, энергетическая ценность сырья, обслуживания осуществлять взаимозаменяемость продуктов в продуктов, готовых канапе, холодных o ассорти соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, закусок; мента с сезонностью: варианты сочетания основных продуктов с vчетом использовать региональное сырье, продукты для другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; потребн приготовления канапе, холодных закусок сложного остей ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, ассортимент вкусовых добавок, различн применять различные методы приготовления в соответствии полуфабрикатов промышленного ых с заказом, способом обслуживания; производства и варианты их использования; категори й изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в виды, правила безопасной эксплуатации соответствии с особенностями заказа, использованием технологического оборудования и потреби телей, сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, видов и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, форм региональными особенностями в приготовлении пищи, размораживания заготовок для канапе, обслужи формой и способом обслуживания и т.д.; холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; вания организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с температурный режим, последовательность рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, выполнения технологических операций; требований к качеству и безопасности готовой продукции; современные, инновационные методы минимизировать потери питательных веществ, массы приготовления канапе, холодных закусок продукта при термической обработке; сложного ассортимента; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных способы и формы инструктирования закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса персонала в области приготовления канапе, оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов предупреждать в процессе приготовления, выявлять и приготовления с помощью использования исправлять исправимые дефекты, отбраковывать высокотехнологичного оборудования, новых недоброкачественную продукцию; видов пищевых продуктов, полуфабрикатов охлаждать и замораживать, размораживать отдельные промышленного производства; полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации техника порционирования, варианты хранения: оформления сложных канапе, холодных организовывать, контролировать, выполнять закусок для подачи; порционирование, оформление сложных канапе, холодных виды, назначение посуды для подачи, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей термосов, контейнеров для отпуска на вынос; различных категорий потребителей, форм и способов методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; обслуживания: контролировать температуру подачи канапе, холодных температура подачи канапе, холодных

закусок; организовывать хранение сложных канапе, закусок сложного ассортимента; холодных закусок с учетом требований к безопасности правила разогревания охлажденных. готовой продукции; организовывать, контролировать замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок сложного ассортимента; холодных закусок: вести учет реализованных канапе, холодных закусок с правила упаковки на вынос, маркирования прилавка/раздачи; упакованных канапе, холодных закусок; поддерживать визуальный контакт с потребителем на правила и техники общения, раздаче; консультировать потребителей; ориентированные на потребителя: базовый владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на словарный запас, в т.ч. на иностранном языке иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд ПК 3.5. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовление, творческое выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации холодных блюд из оформление и подготовку к реализации приготовления твлять рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с холодных блюд из рыбы, нерыбного водного , творческого пригото учетом потребностей различных категорий потребителей, сырья сложного ассортимента с учетом оформления и вление, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий полготовки к реализации творчес контролировать наличие, хранение и расход запасов, потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, кое продуктов на производстве; холодных оформле контролировать, осуществлять выбор в соответствии с требования к качеству, примерные нормы блюд из рыбы, выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного ние и технологическими требованиями, оценивать качество и нерыбного подгото безопасность основных продуктов и дополнительных водного сырья сложного приготовления, в водного сырья том числе авторских, брендовых, сложного вку к ингредиентов; ассортимента реализа сочетать основные продукты с дополнительными региональных: ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд правила выбора, требования к качеству, с учетом ции из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; принципы сочетаемости основных продуктов потребностей холодны контролировать, осуществлять взвешивание, измерение различных х блюл и лополнительных ингрелиентов к ним: категорий из продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, характеристика региональных видов сырья, рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в продуктов; нормы, правила потребителей, нерыбно соответствии с рецептурой, заказом; взаимозаменяемости сырья и продуктов; видов и форм осуществлять взаимозаменяемость пролуктов в пищевая, энергетическая ценность сырья, обслуживания го водного соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, сырья сезонностью, кондицией сырья; нерыбного водного сырья; использовать региональное сырье, продукты для варианты сочетания основных продуктов с сложног o приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного другими ингредиентами для создания ассорти сырья сложного ассортимента; гармоничных холодных блюд из рыбы, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, мента с нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; vчетом применять различные метолы приготовления в соответствии потребн с заказом, способом обслуживания; ассортимент вкусовых добавок, изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в полуфабрикатов промышленного остей соответствии с особенностями заказа, использованием производства и варианты их использования; различн сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и виды, правила безопасной эксплуатации ЫΧ категори продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, технологического оборудования и региональными особенностями в приготовлении пищи, производственного инвентаря; потреби формой и способом обслуживания и т.л.: правила охлажления и замораживания. телей, организовывать приготовление, готовить холодные блюда размораживания заготовок для холодных видов и из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, форм в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного обслужи способа подачи, требований к качеству и безопасности водного сырья с учетом требований к вания готовой продукции; безопасности: минимизировать потери питательных веществ, массы температурный режим, последовательность продукта при термической обработке; выполнения технологических операций; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из современные, инновационные методы рыбы, нерыбного водного сырья; приготовления холодных блюд из рыбы, определять степень готовности, доводить до вкуса нерыбного водного сырья сложного оценивать качество органолептическим способом холодных ассортимента: блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных ассортимента: предупреждать в процессе приготовления, выявлять и блюд из рыбы, нерыбного водного сырья исправлять исправимые дефекты, отбраковывать сложного ассортимента; недоброкачественную продукцию; способы оптимизации процессов охлаждать и замораживать, размораживать отдельные приготовления с помощью использования полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного высокотехнологичного оборудования, новых водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, видов пищевых продуктов, полуфабрикатов нерыбного водного сырья для организации хранения; промышленного производства; организовывать, контролировать, выполнять техника порционирования, варианты порционирование, оформление сложных холодных блюд из оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; учетом потребностей различных категорий потребителей, виды, назначение посуды для подачи, форм и способов обслуживания; контролировать термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного холодных блюд из рыбы, нерыбного водного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; нерыбного водного сырья сложного организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос ассортимента: холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения

рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного нерыбного водного сырья: сырья сложного ассортимента: вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, правила упаковки на вынос, маркирования нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; упакованных холодных блюд из рыбы, поддерживать визуальный контакт с потребителем на нерыбного водного сырья: раздаче; консультировать потребителей; правила и техники обшения. владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ориентированные на потребителя; базовый иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 3.6. процессы приготовления, творческого выполнять и контролировать приготовление, творческое выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации холодных блюд из оформления и подготовки к презентации и приготовление твлять мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного реализации холодных блюд из мяса, , творческое ассортимента с учетом потребностей различных категорий пригото ломашней птицы, личи сложного оформление и вление. потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимента с учетом потребностей подготовку к творчес контролировать наличие, хранение и расход запасов, различных категорий потребителей, видов и реализации продуктов на производстве; форм обслуживания ассортимент, рецептуры, кое холодных оформле контролировать, осуществлять выбор в соответствии с характеристика, требования к качеству, блюд из мяса, ние и технологическими требованиями, оценивать качество и примерные нормы выхода холодных блюд из домашней безопасность основных продуктов и дополнительных подгото мяса, домашней птицы, дичи, кролика птицы, дичи, ингрелиентов: сложного приготовления, в том числе вку к кролика сочетать основные продукты с дополнительными реализа авторских, брендовых, региональных; сложного ции ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд правила выбора, требования к качеству, ассортимента холодны из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного принципы сочетаемости основных продуктов с учетом потребностей и дополнительных ингредиентов к ним; х блюд ассортимента: различных из мяса. контролировать, осуществлять взвешивание, измерение характеристика региональных видов сырья, домашн продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса. продуктов; нормы, правила категорий потребителей, ей ломашней птины, личи, кролика сложного ассортимента в взаимозаменяемости сырья и пролуктов: птицы, соответствии с рецептурой, заказом; пищевая, энергетическая ценность сырья, видов и форм осуществлять взаимозаменяемость продуктов в продуктов, готовых холодных блюд из мяса, обслуживания дичи, кролика соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, домашней птицы, дичи, кролика; сложног варианты сочетания основных пролуктов с сезонностью: использовать региональное сырье, продукты для другими ингредиентами для создания ассорти приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи. гармоничных холодных блюд из мяса, кролика сложного ассортимента; мента с домашней птицы, дичи, кролика; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, учетом варианты подбора пряностей и приправ; потребн применять различные методы приготовления в соответствии ассортимент вкусовых добавок, остей с заказом, способом обслуживания; полуфабрикатов промышленного изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в производства и варианты их использования; различн ЫΧ соответствии с особенностями заказа, использованием виды, правила безопасной эксплуатации сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и технологического оборудования и категори продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, производственного инвентаря; й потреби региональными особенностями в приготовлении пищи, правила охлаждения и замораживания, телей, формой и способом обслуживания и т.д.; размораживания заготовок для холодных видов и организовывать приготовление, готовить холодные блюда блюд из мяса, домашней птицы, дичи, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного кролика, готовых горячих блюд из мяса, форм обслужи ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом домашней птицы, дичи, кролика с учетом вания особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству требований к безопасности; и безопасности готовой продукции; температурный режим, последовательность минимизировать потери питательных веществ, массы выполнения технологических операций; продукта при кулинарной обработке; современные, инновационные методы обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; домашней птицы, дичи, кролика сложного определять степень готовности, доводить до вкуса ассортимента: оценивать качество органолептическим способом холодных способы и формы инструктирования блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, ассортимента: предупреждать в процессе приготовления, выявлять и кролика сложного ассортимента; исправлять исправимые дефекты, отбраковывать способы оптимизации процессов недоброкачественную продукцию; приготовления с помощью использования охлаждать и замораживать, размораживать отдельные высокотехнологичного оборудования, новых полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для видов пищевых продуктов, полуфабрикатов организации хранения; промышленного производства; организовывать, контролировать, выполнять техника порционирования, варианты порционирование, оформление сложных холодных блюд из оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом потребностей различных категорий подачи: потребителей, форм и способов обслуживания; виды, назначение посуды для подачи, контролировать температуру подачи холодных блюд из термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, холодных блюд из мяса, домашней птицы, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к дичи, кролика сложного ассортимента; безопасности готовой продукции; температура подачи холодных блюд из мяса, организовывать, контролировать процесс упаковки на домашней птицы, дичи, кролика сложного вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса. ассортимента: домашней птицы, дичи, кролика; правила разогревания охлажденных, вести учет реализованных холодных блюд из мяса, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; домашней птицы, дичи, кролика; требования

поддерживать визуальный контакт с потребителем на к безопасности хранения холодных блюд из раздаче: консультировать потребителей: мяса, домашней птицы, дичи, кролика владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд упакованных холодных блюд из мяса. домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 4.2. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовления, творческого выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации холодных десертов оформления и подготовки к презентации и приготовления сложного ассортимента с учетом потребностей различных реализации холодных десертов сложного твлять творческого пригото категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимента с учетом потребностей оформления и вление, контролировать наличие, хранение и расход запасов, различных категорий потребителей, видов и подготовки к творчес продуктов на производстве; форм обслуживания; реализации контролировать, осуществлять выбор в соответствии с ассортимент, рецептуры, характеристика, кое хололных оформле технологическими требованиями, оценивать качество и требования к качеству, примерные нормы десертов безопасность основных продуктов и дополнительных ние и выхода холодных десертов сложного сложного полгото ингрелиентов: приготовления, в том числе авторских. ассортимента сочетать основные продукты с дополнительными вку к брендовых, региональных; с учетом реализа ингредиентами для создания гармоничных холодных правила выбора, требования к качеству, потребностей принципы сочетаемости основных продуктов различных ции десертов; хололны контролировать, осуществлять взвешивание, измерение и дополнительных ингредиентов к ним; категорий продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного характеристика региональных видов сырья, потребителей, ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; видов и форм десертов продуктов: осуществлять взаимозаменяемость продуктов в нормы, правила взаимозаменяемости сырья и обслуживания сложног продуктов пищевая, энергетическая ценность соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, ассорти сезонностью; сырья, продуктов, готовых использовать региональное сырье, продукты для мента с холодных десертов сложного ассортимента; **учетом** приготовления хололной лесертов: варианты сочетания основных пролуктов с потребн контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, другими ингредиентами для создания остей применять различные методы приготовления в соответствии гармоничных десертов: с заказом, способом обслуживания; варианты подбора пряностей и приправ; различн ассортимент вкусовых добавок, соусов, ЫΧ изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в категори соответствии с особенностями заказа, использованием отделочных полуфабрикатов промышленного сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов производства и варианты их использования; потреби на основе принципов взаимозаменяемости, региональными правила выбора вина и других алкогольных телей. особенностями в приготовлении пищи, формой и способом напитков для ароматизации десертов, сладких видов и обслуживания и т.д.; соусов к ним, правила композиции, организовывать приготовление, готовить холодные десерты коррекции цвета; форм обслужи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с виды, правила безопасной эксплуатации вания учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, технологического оборудования и требований к качеству и безопасности готовой продукции; производственного инвентаря: температурный режим, последовательность минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; выполнения технологических операций; обеспечивать безопасность готовой продукции; современные, инновационные методы определять степень готовности, доводить до вкуса холодные приготовления холодных десертов сложного ассортимента: лесерты: оценивать качество органолептическим способом; способы и формы инструктирования предупреждать в процессе приготовления, выявлять и персонала в области приготовления холодных исправлять исправимые дефекты, отбраковывать десертов сложного ассортимента; недоброкачественные десерты; способы оптимизации процессов охлаждать и замораживать, размораживать отдельные приготовления с помощью использования полуфабрикаты для холодных десертов сложного высокотехнологичного оборудования, новых ассортимента: видов пишевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных промышленного производства; десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей техника порционирования, варианты различных категорий потребителей, форм и способов оформления холодных десертов сложного обслуживания; ассортимента для подачи; контролировать температуру подачи холодных десертов; виды, назначение посуды для подачи, организовывать хранение сложных холодных десертов с термосов, контейнеров для отпуска на вынос; учетом требований к безопасности готовой продукции; методы сервировки и способы подачи охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию холодных десертов сложного ассортимента; с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; температура подачи холодных десертов организовывать, контролировать процесс подготовки к сложного ассортимента; требования к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, безопасности хранения холодных десертов непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); сложного ассортимента; рассчитывать стоимость холодных десертов; правила маркирования упакованных вести учет реализованных холодных десертов с холодных десертов сложного ассортимента; прилавка/раздачи; правила общения с потребителями; поддерживать визуальный контакт с потребителем на базовый словарный запас в т.ч. на раздаче; консультировать потребителей; иностранном языке: владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на правила и техники общения, иностранном языке, оказывать им помощь в выборе ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 4.3. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовления, творческого приготовления Осущес оформление и подготовку к реализации горячих десертов оформления и подготовки к презентации и , творческого твлять сложного ассортимента с учетом потребностей различных реализации горячих десертов сложного оформления и пригото категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимента с учетом потребностей подготовки к вление, контролировать наличие, хранение и расход запасов, различных категорий потребителей, видов и презентации и продуктов на производстве; форм обслуживания: реализации творчес контролировать, осуществлять выбор в соответствии с ассортимент, рецептуры, характеристика, горячих кое оформле технологическими требованиями, оценивать качество и требования к качеству, примерные нормы десертов безопасность основных продуктов и дополнительных выхода горячих десертов сложного сложного ние и подгото ингредиентов; приготовления, в том числе авторских, ассортимента сочетать основные продукты с дополнительными брендовых, региональных; с учетом вку к реализа ингредиентами для создания гармоничных горячих правила выбора, требования к качеству, потребностей принципы сочетаемости основных продуктов различных шии десертов: горячих контролировать, осуществлять взвешивание, измерение и дополнительных ингредиентов к ним; категорий десертов продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного характеристика региональных видов сырья, потребителей, ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; сложног продуктов: видов и форм осуществлять взаимозаменяемость продуктов в нормы, правила взаимозаменяемости сырья и обслуживания. O ассорти соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, продуктов мента с сезонностью; пищевая, энергетическая ценность сырья, использовать региональное сырье, продукты для vчетом продуктов, готовых горячих десертов потребн приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; остей контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, варианты сочетания основных продуктов с применять различные методы приготовления в соответствии другими ингредиентами для создания различн с заказом, способом обслуживания: гармоничных десертов: ых категори изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в варианты подбора пряностей и приправ; соответствии с особенностями заказа, использованием ассортимент вкусовых добавок, соусов потреби сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и промышленного производства и варианты их телей, продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, использования: региональными особенностями в приготовлении пищи, правила выбора вина и других алкогольных видов и форм формой и способом обслуживания и т.д.; напитков для ароматизации десертов, сладких обслужи организовывать приготовление, готовить горячие десерты соусов к ним, напитков, правила композиции. вания сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; технологического оборудования и минимизировать потери питательных веществ, массы производственного инвентаря: продукта в процессе приготовления; температурный режим, последовательность обеспечивать безопасность готовой продукции; выполнения технологических операций; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие современные, инновационные методы десерты; приготовления горячих десертов сложного оценивать качество органолептическим способом; ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные способы оптимизации процессов полуфабрикаты для горячих десертов сложного приготовления с помощью использования ассортимента высокотехнологичного оборудования, новых организовывать, контролировать, выполнять видов пищевых продуктов, полуфабрикатов порционирование, оформление сложных горячих десертов; промышленного производства; сервировать для подачи с учетом потребностей различных техника порционирования, варианты категорий потребителей, форм и способов обслуживания; оформления горячих десертов сложного контролировать температуру подачи горячих десертов; ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; термосов, контейнеров для отпуска на вынос; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию методы сервировки и способы подачи горячих с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; десертов, напитков сложного ассортимента; организовывать, контролировать процесс подготовки к температура подачи горячих десертов реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; сложного ассортимента; вести учет реализованных горячих десертов с правила маркирования упакованных горячих прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с десертов сложного ассортимента; потребителем на раздаче; консультировать потребителей; правила и техники общения, владеть профессиональной терминологией в т ч на опиентипованные на потребителя: иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 4.4. выполнять и контролировать приготовление, творческое выполнять и контролировать приготовление, выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации холодных напитков творческое оформление и подготовку к приготовления сложного ассортимента с учетом потребностей различных реализации холодных напитков сложного твлять , творческого пригото категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимента с учетом потребностей оформления и различных категорий потребителей, видов и полготовки к вление. контролировать наличие, хранение и расход запасов, творчес продуктов на производстве; форм обслуживания; реализации кое контролировать, осуществлять выбор в соответствии с контролировать наличие, хранение и расход холодных оформле технологическими требованиями, оценивать качество и запасов, продуктов на производстве: напитков ние и безопасность основных продуктов и дополнительных контролировать, осуществлять выбор в сложного подгото ингредиентов: соответствии с технологическими ассортимента сочетать основные продукты с дополнительными требованиями, оценивать качество и с учетом вку к

потребностей реализа ингредиентами для создания гармоничных холодных безопасность основных продуктов и различных шии напитков: дополнительных ингредиентов; холодны контролировать, осуществлять взвешивание, измерение сочетать основные продукты с категорий продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного потребителей, дополнительными ингредиентами для х ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; видов и форм напитко создания гармоничных холодных напитков: осуществлять взаимозаменяемость продуктов в контролировать, осуществлять взвешивание, обслуживания В сложног соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, измерение продуктов, входящих в состав сезонностью: холодных напитков сложного ассортимента в 0 ассорти использовать региональное сырье, продукты для соответствии с рецептурой, заказом; мента с приготовления холодной кулинарной продукции осуществлять взаимозаменяемость продуктов учетом контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, в соответствии с нормами закладки, потребн применять различные методы приготовления в соответствии особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты остей с заказом, способом обслуживания: различн изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в для приготовления холодной кулинарной ых соответствии с особенностями заказа, использованием продукции категори сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и контролировать, осуществлять выбор, продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. комбинировать, применять различные методы й потреби региональными особенностями в приготовлении пищи, приготовления в соответствии с заказом, телей, формой и способом обслуживания и т.д.; способом обслуживания; организовывать приготовление, готовить холодные напитки изменять, адаптировать рецептуру, выход видов и форм сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов обслужи учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов вания минимизировать потери питательных веществ, массы на основе принципов взаимозаменяемости. продукта в процессе приготовления; региональными особенностями в обеспечивать безопасность готовой продукции; приготовлении пищи, формой и способом определять степень готовности, доводить до вкуса холодные обслуживания и т.д.: напитки: организовывать приготовление, готовить оценивать качество органолептическим способом; холодные напитки сложного ассортимента в предупреждать в процессе приготовления, выявлять и соответствии с рецептурой, с учетом исправлять исправимые дефекты, отбраковывать особенностей заказа, способа подачи блюд, недоброкачественные напитки; требований к качеству и безопасности охлаждать и замораживать, размораживать отдельные готовой продукции; полуфабрикаты для холодных напитков сложного минимизировать потери питательных ассортимента веществ, массы продукта в процессе организовывать, контролировать, выполнять приготовления; порционирование, оформление сложных холодных обеспечивать безопасность готовой напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей пролукции: различных категорий потребителей, форм и способов определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; контролировать температуру подачи холодных напитков; оценивать качество органолептическим организовывать хранение сложных холодных напитков с способом; предупреждать в процессе учетом требований к безопасности готовой продукции; приготовления, выявлять и охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию исправлять исправимые дефекты, с учетом требований к безопасности пишевых продуктов: отбраковывать недоброкачественные организовывать, контролировать процесс подготовки к напитки: реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, охлаждать и замораживать, размораживать непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); отдельные полуфабрикаты для холодных рассчитывать стоимость холодных напитков; напитков сложного ассортимента вести учет реализованных холодных напитков с организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на холодных напитков; сервировать для подачи с раздаче; консультировать потребителей; учетом потребностей различных категорий владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на потребителей, форм и способов иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 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; ПК 4.5. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы и требования к подготовке рабочих выполнения Осущес оформление и подготовку к реализации горячих напитков мест, оборудования, сырья, материалов приготовления твлять сложного ассортимента с учетом потребностей различных ассортимент, рецептуры, характеристика, , творческого пригото категорий потребителей, видов и форм обслуживания; требования к качеству, примерные нормы оформления и контролировать наличие, хранение и расход запасов, выхода горячих напитков сложного вление. подготовки к творчес продуктов на производстве; приготовления, в том числе авторских, реализации контролировать, осуществлять выбор в соответствии с кое брендовых, региональных; горячих оформле технологическими требованиями, оценивать качество и правила выбора, требования к качеству, напитков ние и безопасность основных продуктов и дополнительных принципы сочетаемости основных продуктов сложного ассортимента подгото ингредиентов: и дополнительных ингредиентов к ним: вку к сочетать основные продукты с дополнительными характеристика региональных видов сырья, с учетом реализа ингредиентами для создания гармоничных горячих продуктов; нормы, правила потребностей шии напитков: взаимозаменяемости сырья и продуктов различных

горячих напитко сложног 0 ассорти сезонностью: мента с учетом потребн остей различн ЫΧ категори й потреби телей. видов и форм обслужи вания учетом ПК 5.3. Осущес твлять

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. л.

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 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

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета: виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента: способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

пригото вление, творчес кое оформле ние, подгото вку к реализа ции хлебобу лочных изделий И праздни чного хлеба сложног 0 ассорти

мента с

учетом

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,

применять различные методы обработки, подготовки сырья,

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов: ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических,

базовый словарный запас, в т.ч. на

иностранном языке

красящих веществ;

, творческого оформления и подготовки к презентании и использовани хлебобулочны х изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбереж ения и безопасности

приготовления

потребн	продуктов;	техника порционирования, варианты	готовой
остей	контролировать ротацию продуктов;	оформления хлебобулочных изделий и	продукции
различн	оформлять заявки на продукты, расходные материалы,	праздничного хлеба сложного ассортимента	1
ых	необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и	для подачи;	
категори	праздничного хлеба сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для	
й	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,	отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для	
потреби	складирование, контролировать сроки и условия хранения	отпуска на вынос хлебобулочных изделий и	
телей,	неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом	праздничного хлеба сложного ассортимента;	
видов и	требований по безопасности (ХАССП);	методы сервировки и подачи хлебобулочных	
форм	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых	изделий и праздничного хлеба сложного	
обслужи	отходов;	ассортимента;	
вания	контролировать, осуществлять выбор, применять,	требования к безопасности хранения	
	комбинировать различные способы приготовления	хлебобулочных изделий и праздничного	
	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	хлеба сложного ассортимента;	
	ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных	правила маркирования упакованных	
	свойств используемых продуктов и кондитерских	хлебобулочных изделий и праздничного	
	полуфабрикатов промышленного производства, требований	хлеба сложного ассортимента	
	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);		
	контролировати (комплектовании),		
	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		
ПК 5.4.	выполнять и контролировать приготовление, творческое	процессы приготовления, творческого	выполнения
Осущес	оформление, подготовку к реализации мучных	оформления, подготовки к презентации и	приготовления
твлять	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	реализации мучных кондитерских изделий	, творческого
пригото	потребностей различных категорий потребителей, видов и	сложного ассортимента с учетом	оформления,
вление,	форм обслуживания;	потребностей различных категорий	подготовки к
творчес	оценивать наличие, подбирать в соответствии с	потребителей, видов и форм обслуживания;	реализации
кое	технологическими требованиями, оценивать качество и	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,	мучных
оформле	безопасность основных продуктов и дополнительных	требования к качеству, методы приготовления	кондитерских
ние,	ингредиентов;	мучных кондитерских изделий сложного	изделий
подгото	организовывать их хранение до момента использования;	ассортимента, в том числе региональных, для	сложного
.,,	1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	

вку к реализа ции мучных кондите рских изделий сложног 0 ассорти мента с учетом потребн остей различн ЫΧ категори й потреби телей. видов и форм обслужи вания

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, пролуктов:

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;

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

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

(комплектовании):

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 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 требования к безопасности хранения мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила маркирования и упаковывания

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПК 5.5. выполнять и контролировать приготовление, творческое процессы приготовления, творческого выполнять Осущес оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов оформления, полготовки к реализации приготовление твлять сложного ассортимента с учетом потребностей различных пирожных и тортов сложного ассортимента с . творческое оформление, пригото категорий потребителей, видов и форм обслуживания; учетом потребностей различных категорий вление, оценивать наличие, подбирать в соответствии с потребителей, видов и форм обслуживания; подготовку к технологическими требованиями, оценивать качество и ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, творчес реализации кое безопасность основных продуктов и дополнительных требования к качеству, методы приготовления пирожных и оформле ингредиентов: мучных кондитерских изделий сложного тортов организовывать их хранение до момента использования: ассортимента, в том числе региональных, для сложного ние. диетического питания: подгото выбирать, подготавливать ароматические и красяшие ассортимента вещества в соответствии с рецептурой, требованиями температурный, временной режим и правила с учетом вку к санитарных норм и правил; приготовления мучных кондитерских изделий потребностей реализа распознавать недоброкачественные продукты; сложного ассортимента: шии различных пирожн контролировать, проводить взвешивание, отмеривать виды, назначение и правила безопасной категорий продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий потребителей, ых и эксплуатации технологического тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой: оборудования, производственного инвентаря, вилов и форм сложног осуществлять взаимозаменяемость продуктов в инструментов, посуды, используемых при обслуживания соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, приготовлении мучных кондитерских изделий ассорти сложного ассортимента; сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для нормы взаимозаменяемости сырья и мента с учетом приготовления мучных кондитерских изделий сложного продуктов; ассортимент, характеристика, правила потребн контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, остей применения, нормы заклалки ароматических. применять различные методы обработки, подготовки сырья, различн красящих веществ; техника порционирования, варианты ых категори контролировать ротацию продуктов; оформления мучных кондитерских изделий оформлять заявки на пролукты, расходные материалы. й сложного ассортимента для подачи; потреби необходимые для приготовления мучных кондитерских виды, назначение столовой посуды для изделий сложного ассортимента; телей, отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, отпуска на вынос мучных кондитерских видов и форм складирование, контролировать сроки и условия хранения изделий сложного ассортимента; обслужи неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом методы сервировки и подачи мучных требований по безопасности (ХАССП); вания кондитерских изделий сложного контролировать соблюдение правил утилизации непищевых ассортимента: требования к безопасности хранения мучных отхолов: контролировать, осуществлять выбор, применять, кондитерских изделий сложного комбинировать различные способы приготовления мучных ассортимента; кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом правила маркирования упакованных мучных типа питания, вида и кулинарных свойств используемых кондитерских изделий сложного продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного ассортимента 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		
ПК 7.2.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения
Осущес	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	оборудования, сырья, материалов для	приготовления
твлять	сложного ассортимента оценивать качество и соответствие	приготовления полуфабрикатов для блюд,	полуфабрикат
обработ	технологическим требованиям приготовления	кулинарных изделий сложного ассортимента;	ов для блюд,
ку,	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ассортимент, рецептуры, требования к	кулинарных
подгото	ассортимента с учетом требований к качеству и	качеству, условия и сроки хранения	изделий
вку,	безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	полуфабрикатов для блюд, кулинарных	сложного
проводи	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	изделий сложного ассортимента;	ассортимента;
ТЬ	основного сырья и дополнительных ингредиентов,	современные методы, техники приготовления	выполнения
пригото	применения специй, приправ, пряностей;	полуфабрикатов сложного ассортимента из	подготовки
вление и	владеть, контролировать применение техники работы с	различных видов сырья в соответствии с	полуфабрикат
подгото	ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов	заказом;	ов для блюд,
вку к	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	правила безопасной эксплуатации	кулинарных
реализа	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья,	технологического оборудования,	изделий
ции	требований заказа, применять техники шпигования,	производственного инвентаря, инструментов,	сложного
полуфаб	фарширования, формования, панирования, различными	весоизмерительных приборов, посуды;	ассортимента;
рикатов	способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	способы сокращения потерь, сохранения	выполнения
для	сложного ассортимента;	пищевой ценности сырья, продуктов при	подготовки к
блюд,	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их	приготовлении полуфабрикатов;	реализации
кулинар	хранение в измельченном виде;	техника порционирования (комплектования),	полуфабрикат
ных	проверять качество готовых полуфабрикатов перед	упаковки на вынос и маркирования	ов для блюд,
изделий	комплектованием, упаковкой на вынос;	полуфабрикатов;	кулинарных
сложног	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для	правила складирования упакованных	изделий
О	упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	полуфабрикатов; требования к условиям и	сложного
ассорти	выполнять соблюдение условий, сроков хранения,	срокам хранения упакованных	ассортимента
мента.	товарного соседства скомплектованных, упакованных	полуфабрикатов	
	полуфабрикатов;		
1	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при		
	порционировании (комплектовании);		
	применять различные техники порционирования		
	(комплектования) полуфабрикатов с учетом		
	ресурсосбережения)		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ <u>№</u> п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	1	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2.1. Трудоемкость освоения лиспиплины

2.1. Трудосикость освоения дисциплины		
Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	
Учебные занятия	64	
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	1	
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	-	
Всего	65	

2.2. Содержание дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1	Содержание учебного материала	65/0	OK 01-07, 09
Услуги общественного	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского	6	ПК 2.2-2.7,
питания и требования к	рынка и перспективы развития индустрии питания.		ПК 3.3-3.6,
ним	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные		ПК 4.2-4.5,
	понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания,		ПК 7.2
	безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного		
	питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним,		
	требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
Тема 2.	Содержание учебного материала	6	OK 01-07, 09
Торговые помещения	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		ПК 2.2-2.7,
организаций питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение,		ПК 3.3-3.6,
	вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		ПК 4.2-4.5,
	Интерьер помещений организации питания		ПК 7.2
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.		
	Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
Тема 3	Содержание учебного материала	6	OK 01-07, 09
Столовая посуда,	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической,		ПК 2.2-2.7,
приборы, столовое	хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ПК 3.3-3.6,
белье	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на		ПК 4.2-4.5,
	предприятиях индустрии питания		ПК 7.2
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных		

	типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
Тема 4.	Содержание учебного материала	6	OK 01-07, 09
Информационное	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ПК 2.2-2.7,
обеспечение процесса	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта		ПК 3.3-3.6,
обслуживания	вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		ПК 4.2-4.5,
			ПК 7.2
Тема 5.	Содержание учебного материала	8	OK 01-07, 09
Этапы организации	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена		ПК 2.2-2.7,
обслуживания	использованной посуды и приборов		ПК 3.3-3.6,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 4.2-4.5,
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе		ПК 7.2
	взаимодействия с гостями		
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		
	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
Тема 6.	Содержание учебного материала	8	OK 01-07, 09
Организация процесса	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной		ПК 2.2-2.7,
обслуживания в зале	сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания,		ПК 3.3-3.6,
	различных приемов пищи		ПК 4.2-4.5,
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и		ПК 7.2
	безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского		
	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	-	01001.05.00
Тема 7.	Содержание учебного материала	8	OK 01-07, 09
Правила подачи	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в		ПК 2.2-2.7,
кулинарной,	присутствии гостя		ПК 3.3-3.6,
кондитерской	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи		ПК 4.2-4.5, ПК 7.2
продукции, напитков	блюд		11K /.2
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов,		
	горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
Тата 0	Расчет с потребителями	0	OV 01 07 00
Тема 8.	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09 ПК 2.2-2.7,
Обслуживание приемов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические		11K 2.2-2.7,

и банкетов	приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ПК 3.3-3.6,
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		ПК 4.2-4.5,
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		ПК 7.2
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День		
	рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
Тема 9.	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09
Специальные формы	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		ПК 2.2-2.7,
обслуживания	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций,		ПК 3.3-3.6,
	семинаров, совещаний.		ПК 4.2-4.5,
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		ПК 7.2
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических		
	мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		
	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		
	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Самостоятельная работ	a	1	
Всего:		65/0	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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-Ф3]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- **4.** 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
- **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 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- **9.** СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования 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» No 4»]. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/
- **10.** Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - 11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- **12.** Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2022.-416 с
- **13.** Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 336 с.
- **14.** Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- **15.** Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020. 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

- **4.** http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 5. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 6. http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/
- 7. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 8. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

9. www.restoracia.ru

3.2.3.Дополнительные источники:

- 5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов H/Д «Феникс», 2019-373 с.
- 6. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019,160 с.
 - 7. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 164 с.
- 8. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019-128 с.

Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019–162

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»			
D	Показатели	Методы	
Результаты обучения	освоенности	оценки	
	компетенций	·	
Знание:	Полнота	Текущий	
- классификацию, основные технические характеристики, назначение,	ответов,	контроль	
принципы действия, особенности устройства, правила безопасной	точность	при	
эксплуатации различных групп технологического оборудования;	формулировок,	проведении:	
 принципы организации обработки сырья, приготовления 	не менее 75%	-	
полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки	правильных	письменного/	
ее к реализации;	ответов.	устного	
 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи 	Не менее 75%	опроса;	
с использованием современных видов технологического оборудования;	правильных	-	
 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, 	ответов.	тестирования	
инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска	Актуальность	;	
кулинарной и кондитерской продукции;	темы,	-оценки	
- методики расчета производительности технологического	адекватность	результатов	
оборудования;	результатов	самостоятель	
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в	поставленным	ной работы	
соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и	целям,	(докладов,	
кондитерской продукции;	полнота	рефератов,	
 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 	ответов,	теоретическо	
правила охраны труда в организациях питания	точность	й части	
	формулировок,	проектов,	
	адекватность	учебных	
	применения	исследовани	
	профессиональ	йит.д.)	
	-ной	Промежуточ	
	терминологии	ная	
		аттестация	
		в форме	
		дифференци	
		рованного	
		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, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

Приложение 2.1 к ОПОП-П специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и
маркетинга»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и
маркетинга»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и
маркетинга»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.05 «Основы экономики,
менеджмента и маркетинга»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины OП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»» формирование представлений о понятиях, целях и задачах экономики, основные положения экономической теории; принципах функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; видах экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).

Дисциплина «ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

	В результате освоения дисциплины обучающий	ся должен:
Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.2. Осуществлять	выполнять и контролировать	знать виды организационных	
текущее планирование,	текущее планирование,	требований и их влияние на	
координацию	координацию деятельности	текущее планирование работы	
деятельности	подчиненного персонала с учетом	подчиненного персонала с учетом	
подчиненного	взаимодействия с другими	взаимодействия с другими	
персонала с учетом	подразделениями	подразделениями;	
взаимодействия с	взаимодействовать со службой	дисциплинарные процедуры в	
другими	обслуживания и другими	организации питания;	
подразделениями	структурными подразделениями	методы эффективного	
	организации питания;	планирования работы	
	составлять графики работы с	бригады/команды; методы привлечения членов	
	учетом потребности организации	привлечения членов бригады/команды к процессу	
	питания; управлять конфликтными	планирования работы;	
	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и	методы эффективной организации	
	осуществлять мероприятия по	работы бригады/команды; способы	
	мотивации и стимулированию	получения информации о работе	
	персонала;	бригады/команды со стороны;	
	предупреждать факты хищений и	способы оценки качества	
	других случаев нарушения	выполняемых работ членами	
	трудовой дисциплины;	бригады/команды, поощрения	
	рассчитывать по принятой	членов бригады/команды;	выполнения текущего
	методике основные	личные обязанности и	планирования деятельности
	производственные показатели,	ответственность бригадира на	подчиненного персонала с учетом
	стоимость готовой продукции;	производстве;	взаимодействия с другими
	вести утвержденную учетно-	принципы разработки	подразделениями;
	отчетную документацию	должностных обязанностей,	координации деятельности
		графиков работы и табеля учета	подчиненного персонала
		рабочего времени;	
		правила работы с документацией,	
		составление и ведение которой	
		входит в обязанности бригадира;	
		нормативно-правовые документы,	
		регулирующие область личной	
		ответственности бригадира;	
		структура организаций питания	
		различных типов, методы	
		осуществления взаимосвязи между	
		подразделениями производства;	
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе,	
		эффективного общения в	
		бригаде/команде;	
		психологические типы характеров	
		работников системы и формы	
		оплаты труда, виды	
		стимулирующих и	
		компенсационных выплат	
ПК 6.3.	выполнять и контролировать	требования к условиям, срокам	
Организовывать	ресурсное обеспечение	хранения и правила складирования	DI HOTHOUNG OPPOSITIONAL
ресурсное обеспечение	деятельности подчиненного	ресурсного обеспечения в	выполнения организации ресурсного обеспечения
деятельности	персонала;	организациях питания;	деятельности подчиненного
подчиненного	взаимодействовать со службой	назначение, правила эксплуатации	деятельности подчиненного персонала;
персонала	снабжения и ресурсного	складских помещений,	персонала, контроля хранения запасов,
	обеспечения;	холодильного и морозильного	обеспечения сохранности запасов;
	оценивать потребности,	оборудования;	проведение инвентаризации
	обеспечивать наличие	изменения, происходящие в	запасов
	материальных и других ресурсов;	продуктах при ихранении; сроки и	
	рассчитывать потребность и	условия хранения скоропортящихся	

оформлять документацию по учету продуктов; возможные риски при хранении товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; продуктов (микробиологические, определять потребность для физические, химические и прочие); выполнения производственной причины возникновения рисков в программы; процессе хранения продуктов контролировать условия, сроки, (человеческий фактор, ротацию, товарное соседство отсутствие/недостаток сырья, продуктов в процессе информации, неблагоприятные условия и прочее). хранения: проводить инвентаризацию, способы и формы контролировать сохранность инструктирования персонала в запасов; составлять акты списания области безопасности хранения (потерь при хранении) запасов, пищевых продуктов и продуктов ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП- П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование	Объем часов	Обоснование включения в рабочую	
		темы		программу	
	-	Тема 1.1. Виды	1	Углубление подготовки,	
		экономической		определяемой	
		деятельности		содержанием	
		(отрасли		обязательной части	
		народного		образовательных	
		хозяйства)		программ	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	96
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	-
Всего	98

2.2.Содержание дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Раздел 1. Основы экономики	56	
Тема 1.1	Содержание	4	
Экономика —	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство		ОК 1-7, 9
система	как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные		ПК 6.2, ПК 6.3
общественного	возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и		
воспроизводства	конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены,		
•	конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы,		
	влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность		
	спроса и предложения.		
Тема 1.2.	Содержание	6	ОК 1-7, 9
Предприятие	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного		ПК 6.2, ПК 6.3
(организация) как	питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика,		,
субъект	классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий,		
хозяйствования.	установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. 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.		
Тема 1.3.	Содержание	18	ОК 1-7, 9
Производственные	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы		ПК 6.2, ПК 6.3
фонды и ресурсы.	классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.		ĺ
Издержки	НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.		
производства и	Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном		
обращения в	питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости.		
общественном	Продуктовый баланс ПОП.Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях		
питании	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.		

	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание 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	4	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.	4	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание 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	4	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования	Содержание Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. 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. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	16	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3
Раздел 2. Основы менед		20	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные 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. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	8	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3

Тема 3.1. Понятие	Содержание	8	ОК 1-7, 9
Раздел 3.	Основы маркетинга	18	
	Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.		
	потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.		
менеджмента	эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с		
Коммуникация как функция	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения		ПК 6.2, ПК 6.3
Тема 2.3.	Содержание	6	OK 1-7, 9
методов управления	организациях питания. Мотивация труда.		
питании. Система	кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в		
общественном	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения		
производственным персоналом в	профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
Управление	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и		ПК 6.2, ПК 6.3
Тема 2.2.	Содержание	6	ОК 1-7, 9
	Делегирование полномочий.		
	административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные,		

Всего		98/0	
Самостоятельная рабо	та	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. 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 исследованиях.	10	ОК 1-7, 9 ПК 6.2, ПК 6.3
маркетинга, его цели и функции	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. 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». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). 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.	10	ПК 6.2, ПК 6.3

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО. М.: Юрайт, 2019.
- 2. Маркетинг: Учебник / А.Ф. Барышев. 10-е изд., испр. М. : Издательский центр «Академия», 2022. 224 с.
- 3. Менеджмент: учебник для СПО / под общ. Редакцией Н.И.Астаховой Г.И. М.: Юрайт, 2019.
- 4. Мокий М.С., Азоева О.В., Ивановский В.С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО. М.: Юрайт, 2019.
- 5. Ходеев Ф.П. Маркетинг для студентов средних специальных учебных заведений. Ростов н/Д: Феникс, 2022. 224 с.
- 6. Белявский И.К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз. Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2019. 320 с.

Дополнительные источники:

- 1. Алдакушева А.Б. Маркетинг: учебное пособие / А.Б.Алдакушева. Москва: Прондо, 2019.-208 с.
 - 2. Котлер Ф. Маркетинг, менеджмент. Экспресс-курс. ЛитРес, 2022. 480 с.
 - 3. Липсиц И.В. Экономика. КноРус, 2020.
- 4. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / Жабина С. Б.. 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт, 2019. 228 с.
- 5. Маркетинг: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. 10-е изд., стер. М. : Изательский центр «Академия», 2020. 304 с.
 - 6. Котлер Ф. Маркетинг, менеджмент. Экспресс-курс. ЛитРес, 2022. 480 с.
- 7. Маркетинговые исследования. Учебник для СПО / под общ. ред. Жильцовой О.Н. М.: Юрайт, 2019. 315 с.

Интернет-ресурсы:

- 1. Интернет-библиотека «Маркетинг». Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.dis.ru/im/marketing.ru/
- 2. Кирдяшев А. Сетевой маркетинг: проблемы и стереотипы. Электронный ресурс. Режим доступа: http://skvfamilv.rU/idea/6/330 1. htm
- 3. Электронная версия журнала «Маркетолог». Электронный ресурс. Режим доступа: http://marketolog.ru/
- 4. «Энциклопедия маркетинга». Электронный ресурс. Режим доступа: http://marketing.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

	Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки		
Знания:		Полнота ответов, точность	Текущий		
_	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической	формулировок, не менее	контроль		
теории;		75% правильных ответов.	при проведении:		
	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние	Не менее 75% правильных	-		

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 сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований:
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

ответов.
Актуальность темы,
адекватность результатов
поставленным целям,
полнота ответов, точность
формулировок,
адекватность применения
профессиональной
терминологии

письменного/устн ого опроса;
-тестирования;
-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация в форме дифференцирован ного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Умения:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по 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 бизес-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

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной
деятельности»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной
деятельности»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной
деятельности»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.06 «Правовые основы
профессиональной деятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» формирование представлений об основных положениях Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.

Дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:					
Код ОК	Уметь	Знать				
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности				
OK.02	процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства				
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта				
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности				
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений				

	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодейтвия с другими подразделениями	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетноотчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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,	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации

	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	отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	запасов
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организации питания; структуру организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	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;	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к

инструктажи приемов, мет оформления и реализации к кондитерской	енинги, мастер-классы, с демонстрацией одов приготовления, и подготовки к улинарной и і продукции в с инструкциями,	трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер- классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП- П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	Раздел 1. Основные положения Конституции РФ Раздел 2. Основы гражданского права	6 11	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	48
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	-
Всего	48

2.2. Содержание дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные полож	кения Конституции РФ	6	
Тема 1.1	Содержание	2	ОК 1-7, 9
Основные положения	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные		ПК 6.2, ПК 6.3
Конституции РФ	формы осуществления народовластия		
Тема 1.2	Содержание	2	ОК 1-7, 9
Права и свободы	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		ПК 6.2, ПК 6.3
человека и гражданина,	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	2	
механизм их	Право социальной защиты граждан		
реализации			
Раздел 2. Основы граждаг		12	
Тема 2.1	Содержание	2	OK 1-7, 9
Правовое	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		ПК 6.2, ПК 6.3
регулирование	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской	2	
хозяйственных	деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
отношений			
Тема 2.2	Содержание	4	OK 1-7, 9
Классификация и	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		ПК 6.2-6.5
организационно-	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
правовые формы	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм		
юридических лиц	собственности, регламентация их деятельности		
Тема 2.3	Содержание	2	ОК 1-7, 9
Субъекты	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные		ПК 6.2, ПК 6.3
предпринимательской	предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации,		
деятельности, их	муниципальные образования		
правовое положение	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица,	2	
	его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права	14	

Тема 3.1	Содержание	4	ОК 1-7, 9
Правовое	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		ПК 6.2, ПК 6.3
регулирование	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые	2	
трудовых отношений	отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения		
	трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением		
	трудового договора по инициативе работника		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9
Материальная	Материальная ответственность работодателя перед работником		ПК 6.2, ПК 6.3
ответственность сторон	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие,		
трудового договора	условия наступления, виды.		
Тема 3.3	Содержание	2	ОК 1-7, 9, 11
Защита трудовых прав	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины		ПК 6.2, ПК 6.3
работников	возникновения	2	
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	12	
Тема 4.1.	Содержание	4	ОК 1-7, 9
Законодательство об	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность.		
административных	Формы вины		ПК 6.2, ПК 6.3
правонарушениях, его	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц,		
задачи и принципы	иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2.	Содержание	4	OK 1-7, 9
Административные	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-		ПК 6.2, ПК 6.3
правонарушения и	эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
административная	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений		
ответственность	ответственности виновных»		
Тема 4.3.	Содержание	4	ОК 1-7, 9
Административные	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные		ПК 6.2, ПК 6.3
наказания	административные наказания, их краткая характеристика		
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	4	
Тема 5.1.	Содержание	2	ОК 1-7, 9
Правовая охрана	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		ПК 6.2, ПК 6.3
хозяйственных прав			
лоэнист венивіх прав			

Судебный порядок	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		ПК 6.2, ПК 6.3
разрешения споров	Третейские суды в РФ		
Всего:		48/0	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

Основные источники:

- 1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. Серия: «Среднее профессиональное образование».
- 2. Хабибуллин А., Мурсалимов К. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. Пособие. М.: Инфра-М, 2020. Серия: профессиональное образование.
- 3. Шкатулла В.И., Надвикова В.В., Сытинская М.В. Основы правовых знаний: учеб.пособие. М.: Изд-во Форум, 2022.
- 4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности, М.: Инфра-М., 2019.
 - 5. Конституция Российской Федерации М.: 1993
 - 6. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ
 - 7. Гражданский кодекс РФ ч.1 от 30.11.1994г. № 51-Ф3.
 - 8. Гражданский кодекс РФ ч.2 от 26.01.1996г. № 14-Ф3.
 - 9. Гражданский кодекс РФ ч.3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.
 - 10. Гражданский кодекс РФ ч.4 от 18.12.2006г. № 230-ФЗ.
 - 11. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ.
 - 12. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ. Интернет-ресурсы:
- 1. Интернет ресурс «Электронная библиотека. Право России». Форма доступа http://www/allpravo.ru/library
- 2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс». Форма доступа http://www.cons-plus.ru.
- 3. Интернет ресурс. Угрюмова Г.И. Правовое регулирование увольнения за нарушение трудовой дисциплины автореферат. Форма доступа http://law.edu.ru/book/book.asp?bookid=1176898
- 4. Интернет ресурс. Царенко Ю. Власть и трудовая дисциплина. Понятие и понимание сути. Форма доступа: http://www.kadrovic-plus.ru/catalog/likbez/element.php?id=1085
 - 5. http://www.law-n-life.ru/
 - 6. http://www.jurn.ru/smi/pressa/admin-pravo.htm

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Право и жизнь. Правовой журнал (№ 1/66. Январь 2019). Учрежден Благотворительным фондом «Центр публичного права».
- 2. Кашанина Т.В., Сизикова Н.М. Основы права: Учебник. М.: Юрайт, 2022. Серия: учебники для средних специальных учебных заведений.
 - 3. Мардалиев Р.Т., Правоведение. Завтра экзамен. СПб.: Питер, 2019.

https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1

 $\underline{1.3.1.}$ 2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ.

ред. А. А. Вологдина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 409 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: — основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; — права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; — понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; — законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; — организационно-правовые формы юридических лиц; — правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; — права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; — порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; — роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; — право социальной защиты граждан — понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; — виды административных правонарушений и административной — ответственности; — нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Умения: — использовать необходимые нормативно-правовые документы; — защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	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

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в
профессиональной деятельности»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в
профессиональной деятельности»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в
профессиональной деятельности»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.07 «Информационные
технологии в профессиональной деятельности»
технологии в профессиональнои деятельности»

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» формирование представлений об основных понятиях автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения ин-формационной безопасности

Дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с Φ ГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:				
Код ОК	Уметь	Знать			
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства			
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта			

	план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психологические особенности личности
	в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом
	описывать значимость своей специальности	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом	принципы бережливого производства
	знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.2.	выполнять и контролировать	знать виды организационных требований и их влияние на	
Осуществлять	текущее планирование,	текущее планирование работы подчиненного персонала с	
текущее	координацию деятельности	учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
планирование,	подчиненного персонала с учетом	дисциплинарные процедуры в организации питания;	
координацию	взаимодействия с другими	методы эффективного планирования работы	
деятельности	подразделениями	бригады/команды; методы привлечения членов	
подчиненного	взаимодействовать со службой	бригады/команды к процессу планирования работы;	
персонала с	обслуживания и другими	методы эффективной организации работы	D. 100 00000
учетом	структурными подразделениями	бригады/команды; способы получения информации о	выполнения
взаимодействи	организации питания;	работе бригады/команды со стороны;	текущего
я с другими	составлять графики работы с	способы оценки качества выполняемых работ членами	планирования
подразделения	учетом потребности организации	бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	деятельности
МИ	питания;	личные обязанности и ответственность бригадира на	подчиненного
	управлять конфликтными	производстве;	персонала с учетом взаимодействия с
	ситуациями, разрабатывать и	принципы разработки должностных обязанностей,	
	осуществлять мероприятия по	графиков работы и табеля учета рабочего времени;	другими
	мотивации и стимулированию	правила работы с документацией, составление и ведение	подразделениями;
	персонала;	которой входит в обязанности бригадира;	координации
	предупреждать факты хищений и	нормативно-правовые документы, регулирующие область	деятельности подчиненного
	других случаев нарушения	личной ответственности бригадира;	персонала
	трудовой дисциплины;	структура организаций питания различных типов, методы	персонала
	рассчитывать по принятой	осуществления взаимосвязи между подразделениями	
	методике основные	производства;	
	производственные показатели,	методы предотвращения и разрешения проблем в работе,	
	стоимость готовой продукции;	эффективного общения в бригаде/команде;	
	вести утвержденную учетно-	психологические типы характеров работников системы и	
	отчетную документацию	формы оплаты труда, виды стимулирующих и	
		компенсационных выплат	
ПК 6.3.	выполнять и контролировать	требования к условиям, срокам хранения и правила	
Организовыва	ресурсное обеспечение	складирования ресурсного обеспечения в организациях	
ть ресурсное	деятельности подчиненного	питания;	
обеспечение	персонала;	назначение, правила эксплуатации складских помещений,	выполнения
деятельности	взаимодействовать со службой	холодильного и морозильного оборудования;	организации
подчиненного	снабжения и ресурсного	изменения, происходящие в продуктах при ихранении;	ресурсного
персонала	обеспечения;	сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	обеспечения
	оценивать потребности,	возможные риски при хранении продуктов	деятельности
	обеспечивать наличие	(микробиологические, физические, химические и прочие);	подчиненного
	материальных и других ресурсов;	причины возникновения рисков в процессе хранения	персонала;
	рассчитывать потребность и	продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток	контроля хранения
	оформлять документацию по учету	информации, неблагоприятные условия и прочее).	запасов,
	товарных запасов, их получению и	способы и формы инструктирования персонала в области	обеспечения
	расходу в процессе деятельности;	безопасности хранения пищевых продуктов и	сохранности
	определять потребность для	ответственности за хранение продуктов и последующей	запасов; проведение
	выполнения производственной	проверки понимания персоналом своей ответственности;	инвентаризации
	программы;	графики технического обслуживания холодильного и	запасов
	контролировать условия, сроки,	морозильного оборудования и требования к	
	ротацию, товарное соседство	обслуживанию;	
	сырья, продуктов в процессе	современные тенденции в области хранения пищевых	
	хранения;	продуктов на предприятиях питания;	

			Τ
	проводить инвентаризацию,	методы контроля возможных хищений запасов продуктов	
	контролировать сохранность	на производстве;	
	запасов; составлять акты списания	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	
	(потерь при хранении) запасов,	порядок списания продуктов (потерь при хранении);	
	продуктов	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4.	выполнять и контролировать	формы и методы организации и контроля текущей	выполнения
Осуществлять	организацию и контроль текущей	деятельности подчиненного персонала;	подготовки рабочих
организацию и	деятельности подчиненного	особенности деятельности организаций питания	мест к безопасной
контроль	персонала;	различных категорий потребителей, видов и форм	работе и
текущей	контролировать соблюдение	обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН),	эксплуатации
деятельности	регламентов и стандартов	профессиональные стандарты, должностные инструкции,	технологического
подчиненного	организации питания, отрасли;	положения, инструкции по пожарной безопасности,	оборудования,
персонала	определять критерии качество	технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	производственного
	готовых блюд, кулинарных,	отраслевые стандарты;	инвентаря,
	кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	инструментов, весоизмерительных
	качество готовой кулинарной и	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-	приборов, сырья и
	кондитерской продукции,	2011 классификацию организаций питания;	материалов в
	проводить бракераж, вести	структуру организации питания;	соответствии с
	документацию по контролю	принципы организации процесса приготовления	инструкциями и
	качества готовой продукции;	кулинарной и кондитерской продукции, способы ее	регламентами;
	определять риски в области	реализации;	обеспечения
	производства кулинарной и	правила отпуска готовой продукции из кухни для	наличия
	кондитерской продукции,	различных форм обслуживания;	качественных сырья,
	определять критические точки контроля качества и безопасности	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров,	материалов, продуктов для
	продукции в процессе	кондитеров, пекарей и других категорий работников	приготовления
	производства;	кухни;	полуфабрикатов в
	организовывать рабочие места	методы планирования, контроля и оценки качества работ	соответствии с
	различных зон кухни;	исполнителей;	заказом, планом
	оценивать работу подчиненного	схемы, правила проведения производственного контроля;	работы;
	персонала	основные производственные показатели подразделения	осуществления
		организации питания;	контроля качества и
		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;	расхода сырья, материалов,
		контрольные точки процессов производства,	продуктов с учетом
		обеспечивающие безопасность готовой продукции;	технологий
		современные тенденции и передовые технологии,	ресурсосбережения
		процессы приготовления продукции и напитков	и безопасности;
		собственного производства;	упаковки и хранения
		правила составления графиков выхода на работу	полуфабрикатов
ПК 6.5.	анализировать уровень	знать виды, формы и методы мотивации персонала	
Осуществлять	подготовленности подчиненного	(работников); способы и формы инструктирования персонала;	
инструктирова	персонала, определять потребность	формы и методы профессионального обучения на рабочем	
ние, обучение поваров,	в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения,	месте; виды инструктажей, их назначение;	выполнения
кондитеров,	инструктирования; составлять	роль наставничества в обучении на рабочем месте;	приготовления
пекарей и	программу обучения;	методы выявления потребностей персонала в	полуфабрикатов для
других	оценивать результаты обучения;	профессиональном развитии и непрерывном повышении	блюд, кулинарных
категорий	координировать обучение на	собственной квалификации;	изделий сложного
работников	рабочем месте с политикой	личная ответственность работников в области обучения и	ассортимента;
поварского и	предприятия в области обучения;	оценки результатов обучения;	выполнения
кондитерского	объяснять риски нарушения	правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения	подготовки
дела на рабочем месте	инструкций, регламентов организации питания,	персонала; методики обучения в процессе трудовой	полуфабрикатов для блюд, кулинарных
Public Ion Moore	ответственность за качество и	деятельности;	изделий сложного
	безопасность готовой продукции;	принципы организации тренингов, масстер¬классов,	ассортимента;
	проводить тренинги, мастер-	тематических инструктажей, дегустаций блюд;	выполнения
	классы, инструктажи с	законодательные и нормативные документы в области	подготовки к
	демонстрацией приемов, методов	дополнительного профессионального образования и	реализации
	приготовления, оформления и	обучения, защиты прав потребителей и предоставления	полуфабрикатов для
	подготовки к реализации	качественных услуг питания;	блюд, кулинарных
	кулинарной и кондитерской	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	изделий сложного
	продукции в соответствии с инструкциями, регламентами,	раоочем месте и оцепки результатов обучения	ассортимента
	приемов безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования,		
	инвентаря, инструментов		
1.2 0.7	ADALIJA HAZAD DANIJATUDIJA	у опон н	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

110. 0 0 0 110 2 110 110 110 110 110 110 110					
N_2N_2	Дополнительные знания, умения,	№ ,	Объем часов	Обоснование	
п/п	навыки (если указаны ПК)	наименование		включения в рабочую	
		темы		программу	
	-	Тема 1.1.	1	Углубление полготовки.	

Инфор	мация и	определяемой	
инфор	мационные	содержанием	
процес	сы	обязательной	части
		образовательных	
		программ	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	96
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме к/р	-
Всего	97

2.2. Содержание дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	4	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	6	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	60	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	12	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	12	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5
Тема 2.3 Компьютерные	Содержание Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы	10	ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5

презентации	презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое		
	сопровождение		
Тема 2.4	Содержание	12	ОК 1-7, 9
Технологии	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных		ПК 6.2-6.5
обработки числовой	системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические		
информации в	функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.		
профессиональной	Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
деятельности	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-		
	выборки.		
Гема 2.5	Содержание	14	ОК 1-7, 9
Пакеты прикладных	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при		ПК 6.2-6.5
программ в области	обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
профессиональной	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными		
деятельности	карточками, меню, себестоимостью.		
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в	24	
	профессиональной деятельности и информационная безопасность		
Тема 3.1	Содержание	20	ОК 1-7, 9
Компьютерные сети,	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных.		ПК 6.2-6.5
сеть Интернет	Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer.		
	Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой		
	разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы.		
	Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц		
Тема 3.2	Содержание	4	ОК 1-7, 9
Основы	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень		ПК 6.2-6.5
информационной и	защиты. Защита жесткого диска.		
технической	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с		
компьютерной	компьютерной техникой.		
безопасности			
Самостоятельная		1	
работа		4	
Промежуточная аттест	ация в форме К/Р		
	Всего:	97/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер. М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2019. 384 с.
- 2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 256
 - 3.2.2. Электронные издания:
- 1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
- 2. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
- 3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
- 4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru
 - 5. https://biblio-online.ru/viewer/informacionnye-tehnologii-v-2-t-tom-1-433802#page/8
 - 6. https://biblio-online.ru/viewer/informatika-i-informacionnye-tehnologii
- 7. https://biblio-online.ru/viewer/informacionnye-tehnologii-v-professionalnoy-deyatelnosti-avtomobilnyy-transport-442565
- 8. https://biblio-online.ru/viewer/informacionnye-tehnologii-laboratornyy-praktikum-442300#page/1
 - 9. https://biblio-online.ru/viewer/informacionnye-tehnologii-433277#page/1
 - 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)
- 1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. М.: Издательский центр «Академия», 2019 256 с.: ил.
- 2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / М.: «Академия», 2019. 314 с./

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

in or Economical American					
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки			
Знания:	Полнота ответов, точность	Текущий контроль			
основных понятий автоматизированной обработки информации;	формулировок, не менее 75%	при проведении:			
общего состава и структуры персональных компьютеров и	правильных ответов.	-письменного/устного опроса;			
вычислительных систем;	Не менее 75% правильных	-тестирования;			
базовых системных программных продуктов в области	ответов.	-оценки результатов			
профессиональной деятельности;	Актуальность темы,	самостоятельной работы			
состава, функций и возможностей использования информационных	адекватность результатов	(докладов, рефератов,			
и телекоммуникационных технологий в профессиональной	поставленным целям,	теоретической части проектов,			
педтепьности:	полнота ответов точность	учебных исследований и т д)			

методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и	формулировок, адекватность	Промежуточная аттестация
накопления информации;	применения	в форме контрольной работы
основных методов и приемов обеспечения информационной	профессиональной	
безопасности	терминологии	
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		

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины OП.08 «Охрана труда»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
3. Условия реализации дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.08 «Охрана труда» формирование представлений о системах управления охраной труда в организации, законах и иных нормативных правовых актах, 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.

Дисциплина ОП.08 «Охрана труда» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код	В результате освоения дисциплины обуча	Знать
ок ОК		
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в	психологические особенности личности
	ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом
	описывать значимость своей специальности	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом	принципы бережливого производства
	знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды, способы получения информации о работе бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документооборота, учета и отчетности продыссов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	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	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер¬классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского

оборудования, инвентаря, инструментов	обучения	дела на рабочем
		месте

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

NºNº	Дополнительные знания, умения,	№,	Объем часов	Обоснование
п/п	навыки (если указаны ПК)	наименование		включения в рабочую
		темы		программу
	-	Тема 1.2.	1	Углубление подготовки,
		Обеспечение		определяемой
		охраны труда		содержанием
				обязательной части
				образовательных
				программ

2. Структура и содержание дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	32
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме зачета	-
Bcero	33

2.2.Содержание дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	ОК 1-7, ОК 9
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные		ПК 6.2-6.5
	связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		
	Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	10	
Тема 1.1	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9
Законодательство в	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области		ПК 6.2-6.5
области охраны труда	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		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. 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).	-	
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по		
	охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
Гема 1.2	Содержание	4	OK 1-7, OK 9
Обеспечение охраны	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		ПК 6.2-6.5
груда	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	_	
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности		
	профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства		
	сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).		
	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная,		
	уголовная		

Тема 1.3.	Содержание	2	ОК 1-7, ОК 9
Организация	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные		ПК 6.2-6.5
охраны труда в	обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями,		
предприятиях	оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие		
	производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по		
	соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое		
	обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные		
	гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и		
	технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика,		
	оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 1-7, ОК 9
Тема 2.1	Содержание	4	ПК 6.2-6.5
Основы понятия	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры		
условия труда.	(производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий		
Опасные и вредные	труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
производственные	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных		
факторы	видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные		
	поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных		
	производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых		
	концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных		
	факторов		
Тема 2.2	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9
Производственный	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.		ПК 6.2-6.5
травматизм и	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение		
профессиональные	травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических		
заболевания	травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др.		
	основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального		
	оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями		
	вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь		
	пострадавшим от несчастного случая		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	12	
Тема 3.1	Содержание	4	OK 1-7, OK 9

	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия		ПК 6.2-6.5
	возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм		
	(параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.		
	Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и		
	зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие,		
	назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.		
	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки		
	проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на		
	предприятиях общественного питания		
Гема 3.2	Содержание	6	ОК 1-7, ОК 9
Іожарная	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной		ПК 6.2-6.5
безопасность	безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация		
	пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97).		
	Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных		
	лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной		
	безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и		
	документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его		
	помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при		
	возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в		
	предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы,		
	устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и		
	применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
Гема 3.3	Содержание	2	ОК 1-7, ОК 9
Гребования	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		ПК 6.2-6.5
безопасности к	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к		
производственному	материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны		
оборудованию	технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-		
	технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного,		

подъемно-транспортного и др		
Самостоятельная работа	1	
Всего:	33/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
- 2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
- 3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
- 4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
- 5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
- 6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
- 7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
 - 8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
- 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
- 11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
- 12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

- 1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 2-е изд.стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 160с.
- 2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие— 8-е изд.стер. М. Издательский центр «Академия», 2019.—320с.
- 3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М.: Издательский центр «Академия», 2022

3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

- 2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru **3.2.3.** Дополнительная литература:
- 1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования 2-е изд.стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

«ОЛГАПА II » ДА»		
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание:	Полнота ответов, точность	Текущий контроль
-системы управления охраной труда в организации;	формулировок, не менее 75%	при проведении:
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие	правильных ответов.	-письменного/устного опроса;
государственные нормативные требования охраны труда,	Не менее 75% правильных	-тестирования;
распространяющиеся на деятельность организации;	ответов.	-оценки результатов
-обязанности работников в области охраны труда;	Актуальность темы, адекватность	самостоятельной работы
-фактические или потенциальные последствия собственной	результатов поставленным целям,	(докладов, рефератов,
деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень	полнота ответов, точность	теоретической части проектов,
безопасности труда;	формулировок, адекватность	учебных исследований и т.д.)
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов	применения профессиональной	Промежуточная аттестация
и производственных инструкций подчиненными работниками	терминологии	в форме зачета в виде:
(персоналом);		-письменных/ устных ответов,
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных		-тестирования
работников (персонала);		
-порядок хранения и использования средств коллективной и		
индивидуальной защиты		
Умения:		
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и		
соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими		
или планируемыми видами профессиональной деятельности;		
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в		
соответствии с характером выполняемой профессиональной		
деятельности;		
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч.		
оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;		
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников		
(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности		
на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;		
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание		
установленных требований охраны труда;		
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для		
достижения требуемого уровня безопасности труда;		
-вести документацию установленного образца по охране труда,		
соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплиныи ОП.09 «Безопасность
жизнедеятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

ОП.09 «Безопасность Цель дисциплины жизнедеятельности»формирование принципах устойчивости представлений o обеспечения объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.

Дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» включена в общепрофесссиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:			
Код ОК	Уметь	Знать		
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в		
	профессиональном и/или социальном контексте,	котором приходится работать и жить		
	анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения		
	определять этапы решения задачи, составлять план	работ в профессиональной и смежных областях		
	действия, реализовывать составленный план,	основные источники информации и ресурсы для решения задач		
	определять необходимые ресурсы	и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте		
	выявлять и эффективно искать информацию,	методы работы в профессиональной и смежных сферах		
	необходимую для решения задачи и/или проблемы	порядок оценки результатов решения задач профессиональной		
	владеть актуальными методами работы в	деятельности		
	профессиональной и смежных сферах			
	оценивать результат и последствия своих действий			
	(самостоятельно или с помощью наставника)			
OK.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в		
	планировать процесс поиска, выбирать	профессиональной деятельности		
	необходимые источники информации	приемы структурирования информации		
	выделять наиболее значимое в перечне	формат оформления результатов поиска информации		
	информации, структурировать получаемую	современные средства и устройства информатизации, порядок		
	информацию, оформлять результаты поиска	их применения и		
	оценивать практическую значимость результатов	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в		
	поиска	том числе цифровые средства		
	применять средства информационных технологий			
	для решения профессиональных задач			
	использовать современное программное			
	обеспечение в профессиональной деятельности			
	использовать различные цифровые средства для			
	решения профессиональных задач			
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации		
	документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология		
	применять современную научную	возможные траектории профессионального развития и		
	профессиональную терминологию	самообразования		
	определять и выстраивать траектории	основы предпринимательской деятельности, правовой и		
	профессионального развития и самообразования	финансовой грамотности		
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой	правила разработки презентации		
	идеи	основные этапы разработки и реализации проекта		
	определять инвестиционную привлекательность			
	коммерческих идей в рамках профессиональной			
	деятельности, выявлять источники финансирования			
	презентовать идеи открытия собственного дела в			
	профессиональной деятельности			
	определять источники достоверной правовой			
	информации			
	составлять различные правовые документы			
	находить интересные проектные идеи, грамотно их			
	формулировать и документировать			
	оценивать жизнеспособность проектной идеи,			

	составлять план проекта	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические особенности личности
	клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов
	документы по профессиональной тематике на	правила построения устных сообщений
	государственном языке	особенности социального и культурного контекста
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных
	применять стандарты антикоррупционного	отношений
	поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в	профессиональной деятельности
	рамках профессиональной деятельности по	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	специальности	деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с	пути обеспечения ресурсосбережения
	соблюдением принципов бережливого производства	принципы бережливого производства
	организовывать профессиональную деятельность с	основные направления изменения климатических условий
	учетом знаний об изменении климатических	региона
	условий региона	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
OK.09	применять средства информационных технологий	современные средства и устройства информатизации;
	для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное	профессиональной деятельности
	обеспечение	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	68
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме дз	-
Всего	69

2.2.Содержание дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Гражданск	сая оборона	20	
Тема 1.1.	Содержание	2	
Единая государственная	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций			ОК 1-7, 9
Тема 1.2.	Содержание		
Организация	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге		
гражданской	биологического поражения		
обороны	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК	10	ОК 1-7, 9
	2. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК 3. Правила применения аптечки АИ-2, приборов ДП-5Б, ДП-63-A, ВПХР		
	4. Составление плана эвакуации колледжа		
Тема 1.3.	4. Составление плана эвакуации колледжа Содержание		
Защита населения и	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях		
территорий при	(катастрофах) на транспорте, производственных объектах		ОК 1-7, 9
стихийных	5. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами		OR 1-1,)
бедствиях, при	пожаротушения		
авариях	6. Отработка навыков действий при возникновении стихийных бедствий, при авариях (катастрофах) на	6	
(катастрофах) на	транспорте, производственных объектах		
транспорте,	граненорте, производственным оовектам		
производственных			
объектах			
Тема 1.4.	Содержание	2	ОК 1-7, 9

Обеспечение	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.		
безопасности при	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при		
неблагоприятной	неблагоприятной социальной обстановке		
экологической	песям оприятион социальной остановке		
обстановке, при			
неблагоприятной			
социальной			
обстановке			
	едицинских знаний и здорового образа жизни	10	
Тема 2.1.	Содержание	-	
Основы	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье		
медицинских	физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное		
знаний. Здоровый	здоровье.		
образ жизни и его	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы,		
составляющие	формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на		
	здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. Правовые основы оказания		ОК 1-7, 9
	первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Первая (доврачебная)	10	Ź
	помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании,	10	
	переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	7. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия		
	артерий.		
	8. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		
	9.Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	10. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре		
	непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы в	оенной службы	36	
Тема 3.1.	Содержание		ОК 1-7, 9
Основы обороны	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее		
государства.	структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных		
Военная доктрина	действий или вследствие этих действий		
Российской	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ		
Федерации	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения	36	
	национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.		
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном		
	порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические		

организации		
11. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения		
от чрезвычайных ситуаций		
12. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
13. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
14. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из		
стрелкового оружия. Выполнение упражнений начальных стрельб.		
15. Отработка навыков практической стрельбы из пневматического оружия (стрелковый поединок).		
16. Отработка навыков практической стрельбы из пневматического оружия (стрелковый поединок).		
17. Отработка навыков практической стрельбы из пневматического оружия (стрелковый поединок).		
18. Изучение положений Устава внутренней службы		
19. Порядок применения положений Дисциплинарного устава		
20. Отработка навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и		
экстремальных условиях военной службы.		
21. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
22. Построение и отработка движения походным строем		
23. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
 24. Действия населения при террористических актах		
 Самостоятельная работа	1	
 Всего:	69/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1. Хван Т.А., Хван П.А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. Изд. 6-е. Ростов н/Д : Феникс, 2019. —Гриф МО
- 2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие/ А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А.Крючек и др. М.: Дрофа, 2019
- 3. Безопасность жизнедеятельности.: Учебник / Под ред. С.В.Белова. М.: Высш. шк., 2022. Гриф.
- 4. Безопасность жизнедеятельности.: Учебник для студентов средних проф. учеб. заведений / С.В.Белов, В.А. Девисилов, А.Ф. Козьяков и др М.: Высш. шк., 2019.
 - 5. Видеоматериалы.

Дополнительные источники:

- 1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. М., 1993—2015.
- 2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. М., 2022.
- 3. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. М., 2022.
 - 4. Большой энциклопедический словарь. М., 2019.
- 5. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. М., 2019.
- 6. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. 2019. № 5.
- 7. Дуров В.А. Русские награды XVIII начала XX в. / В.А.Дуров. 2-е изд., доп. М., 2019.
 - 8. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. М.: Просвещение, 2022.
 - 9. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
- 10. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. М., 2019.
- 11. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. М., 2019.
- 12. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. М., 2019.
 - 13. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
- 14. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. 6-е изд. М., 2019.
 - 15. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Интернет-ресурсы

1. История военного искусства http://militera.lib.ru/science/razin_ea/2/

- 2. Официальный сайт Совета безопасности России: http://www.scrf.gov.ru
- 3. Портал МИД России http://www.mid.ru.
- 4. Портал Правительства России: http://government.ru
- 6. Портал Президента России: http://kremlin.ru
- 7. Текст Конституции России на сайте: http://www.constitution.ru.
- 8. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk
- 9. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов (программы, учебники) http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9
 - 10. Юридическая Россия http://www.law.edu.ru/book/book.asp?bookID=1212788
 - 11. Правовые основы http://revolution.allbest.ru/war/00166144.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗПЕДЕЯТЕЛЬНО	C 1 11//	
	Показатели	
Результаты обучения	освоенности	Методы оценки
·	компетенций	
Знания:	Полнота ответов,	Текущий
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и	точность	контроль
оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том	формулировок,	при
числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности	не менее 75%	проведении:
России;	правильных	-
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и	ответов.	письменного/уст
оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том	Не менее 75%	ного опроса;
числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности	правильных	-тестирования;
России;	ответов.	-оценки
основы военной службы и обороны государства;	Актуальность	результатов
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	темы,	самостоятельной
способы защиты населения от оружия массового поражения;	адекватность	работы
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	результатов	(докладов,
организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном	поставленным	рефератов,
порядке;	целям,	теоретической
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на	полнота ответов,	части проектов,
вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные	точность	учебных
специальности, родственные специальностям СПО;	формулировок,	исследований и
область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей	адекватность	т.д.)
военной службы;	применения	Промежуточна
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	профессиональн	я аттестация
Умения:	ой терминологии	в форме
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных		дифференцирова
воздействий чрезвычайных ситуаций;		нного зачета в
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;		виде:
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;		-письменных/
применять первичные средства пожаротушения;		устных ответов,
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди		-тестирования
них родственные полученной специальности;		
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на		
воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;		
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и		
экстремальных условиях военной службы;		
оказывать первую помощь пострадавшим		1

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика ОП.10 «Психология личности и профессиональное
самоопределение»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание ОП.10 «Психология личности и профессиональное
самоопределение»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное
самоопределение».
3. Условия реализации ОП.10 «Психология личности и профессиональное
самоопределение»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ОП.10 «Психология личности и
профессиональное самоопределение»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» формирование представлений о необходимой терминологии, основах и сущности профессионального самоопределения; простейших способах и приемах развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека, современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:				
Код ОК	Уметь	Знать			
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства			
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта			

OK.04	annous and an annous and an an annous an annous and an an annous and an an annous and an annous an annous and an annous an annous and an annous an annous and an annous and an annous an	TOWN OF THE PROPERTY OF THE PR
OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в	психологические особенности личности
	ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с
	описывать значимость своей специальности	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных
	применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений
		значимость профессиональной деятельности по
		специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом	принципы бережливого производства
	знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации;
	профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть
THE CO			навыками
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечениять наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки,	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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).	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

	ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	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	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер¬классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других

К	кондитерской продукции в	образования и обучения, защиты прав потребителей	категорий
c	соответствии с инструкциями,	и предоставления качественных услуг питания;	работников
l p	регламентами, приемов безопасной	современные тенденции в области обучения	поварского и
Э	эксплуатации технологического	персонала на рабочем месте и оценки результатов	кондитерского
C	оборудования, инвентаря, инструментов	обучения	дела на рабочем
			месте

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.10 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ» введена за счет вариативной части в соответствии с ФГОС.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	32
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме К/Р	-
Bcero	32

2.2. Содержание дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Раздел 1. Психология личности	24	074.4 = 0
Тема 1.1. Личность как предмет психологического познания.	Содержание Понятие личности и личностный подход в психологии. Методы исследования личности. Движущие силы и условия развития личности. Социальная природа личности. Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность».	2	ОК 1-7, 9
Тема 1. 2. Теории личности и ее актуальные проблемы. Понятие о личности, ее структуре.	Содержание Методические подходы к изучению личности в отечественной и зарубежной психологии. Отечественные концепции личности. В. М. Бехтерев о личности и ее здоровье. Классификация личностей А. Ф. Лазурского. Психология отношений личности В. Н. Мясищева. Деятельностный подход к личности С. Л. Рубинштейна и А. Н. Леонтьева. Личность в концепции человекознания Б. Г. Ананьева. Установка как характеристика личности по Д. Н. Узнадзе. Структурный подход к личности А. Г. Ковалева и К. К. Платонова. Системный историко-эволюционный подход к личности А. Г. Асмолова. Психоаналитическая теория личности З. Фрейда. Аналитическая психология К. Юнга. Индивидуальная психология А. Адлера. Эпигенетическая теория личности Э. Эриксона. Бихевиоральная теория личности Б. Скиннера. Социально-когнитивные теории личности А. Бандуры и Дж. Роттера. Когнитивная теория личности Дж. Келли. Диспозициональное направление в теории личности Г. Олпорта, Р. Кеттела и Г. Айзенка. Гуманистическая психология личности А. Маслоу и К. Роджерса.	6	OK 1-7, 9
Тема 1.3.	Содержание		ОК 1-7, 9
Личность и деятельность.	Психологическая характеристика деятельности. Знания, умения, навыки, привычки. Виды деятельности. Профессиональная деятельность. Специфика современной профессиональной деятельности.	2	OK 1-7, 9
Тема 1.4.	Содержание		
Общение, речь и речевые свойства личности.	Понятие о коммуникации. Функции общения. Язык и речь. Виды речи. Речевые свойства личности. Невербальная коммуникация, ее значимость в коммуникации.	2	OK 1-7, 9
Тема 1.5.	Содержание		ОК 1-7, 9
Структура личности.	Основные компоненты структуры личности. Темперамент. Типы и теории темперамента. Характеристика типов темперамента. Характер. Взаимосвязь темперамента и характера.	4	ОК 1-7, 9

	Акцентуация характера. Задатки как предпосылки способностей. Способности. Виды		
	способностей. Общие и специальные способности. Направленность личности.		
Тема 1.6.	Содержание		ОК 1-7, 9
Самосознание и «Я-	Понятие самосознания и «Я-концепции» личности. Самоотношение и самооценка личности. «Я-		ОК 1-7, 9
концепция» личности.	концепция» в различных психологических теориях. Методики выявления самоотношения и самооценки.	2	
Тема 1.7.	Содержание		
Развитие личности.	Концепции развития личности. Факторы развития личности. Наследственность и среда в		ОК 1-7, 9
	формировании личности. Воспитание в формировании личности. Социализация личности.	2	
	Личностные кризисы.		
Тема 1.8.	Содержание		ОК 1-7, 9
Психические процессы и	Понятие о психических процессах. Познавательные психические процессы. Значимость		ОК 1-7, 9
волевая регуляция	познавательных процессов в социализации личности. Эмоциональные психические процессы.		
деятельности человека.	Виды эмоций. Эмоции и стрессоустойчивость личности. Воля и волевое действие. Взаимосвязь	4	
	волевого процесса с психическими познавательными процессами. Волевая регуляция		
	деятельности человека. Механизмы психологической защиты.		
Раздел 2. Профессиональное самоопределение.		8	
Тема 2.1.	Содержание		ОК 1-7, 9
Психология	Понятие «профессиональная деятельность». Профессиональное самоопределение. Этапы		
профессиональной	профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение и качество жизни	1	
деятельности. Сущность	человека. Личностные кризисы и профессиональное самоопределение.	7	
профессионального			
самоопределения.			
Тема 2.2.	Содержание		OK 1-7, 9
Проблема выбора	Профессия, специальность, специализация. Факторы, влияющие на выбор профессии. Технология	Δ	
профессии.	выбора профессии. Специфика современной профессиональной деятельности. Рынок труда в	т	
	регионе. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека.		
Итоговая аттестация (конт	грольная работа)	-	
итого:		32/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

Основная литература:

- 1. Ананьева Т.В. Профильное обучение как фактор профессионального самоопределения старших подростков// Методист, 2019.
- 2. Балашова И.А. Профориентационная деятельность образовательных учреждений // Справочник руководителя образовательного учреждения, 2022.
- 3. Профессиональная ориентация учащихся/Сост. О.А. Хаткевич. Мн.: Изд. ООО «Красико-Принт». 2022.
 - 4. Чистякова С.Н. Порофессиональное самоопределение. М.: Академия, 2010.
- 5. Чистякова С.Н. Родичев Н.Ф. Профессиональное самоопределение: от учебы к профессиональной карьере. М.: Академия, 2019.
- 6. Долматова, С.В. Сознательный выбор профессии как признак личностной зрелости субъекта / С.В. Долматова. Материалы научн. конференции. М.: Норма, 2019. 385 с.
- 7. Зеер, Э.Ф. Профессионально-образовательное пространство личности. / Э.Ф. Зеер. Екатеринбург: Деловая книга, 2022. 248 с.
- 8. Зеер, Э.Ф. Психология профессий. / Э.Ф. Зеер. Екатеринбург: Деловая книга, 2009. 234 с.
- 9. Исмагилова, Ф.С. Основы профессионального консультирования. / Ф.С. Исмагилова. М.: Аспект Пресс, 2019. 391 с.

Дополнительная литература:

- 1. Гулевич Л.А. Предпрофильная подготовка как взаимосвязанность и взаимозависимость процессов образования и профориентации $\$ Профильная школа. -2019, № 5, с. 3-7.
- 2. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Самопрезентация при трудоустройстве. М.: 2022.
- 3. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Тренинг уверенного поведения. М.: 2022
- 4. Селевко Г.К., Соловьева О.Ю. Найди свой путь: учебное пособие для— М.: 2022 предпрофильного обучения. Ярославль ИРО, 2019
- 5. Соловцова Е. Профессиональная ориентация, деятельность и личностная одаренность// Народное образование, 2019, №8, стр. 189-193 Средства обучения:
- 1. Конвенция ООН о правах ребенка. М., 2022.
- 2. Всеобщая декларация прав человека. М., 2022
- 3. Конвенция о борьбе с дискриминацией в области образования. М., 1996.
- 4. Конституция РФ. М.: 2019.
- 5. Трудовой кодекс РФ. М.: 2022.
- 6. Семейный кодекс РФ. M.: 2022.
- 7. Кодекс РФ об административных правонарушениях. М.: 2019 г.
- 8. Уголовный кодекс РФ. М.: 2002 г.
- 9. ФЗ РФ "Об образовании", М.: 2022 г.
- 10. Конвенция ООН о правах инвалидов от 13 декабря 2006 года
- 11. Φ 3 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» № 181- Φ 3 от 24.11.1995 г., М., 1995.
- 12. Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации"

Интернет источники:

- 1. www.edu.ru Российское образование. Федеральный портал
- 2.www.pravoteka.ru Портал правовой помощи
- 3. www.ucpr.arbicon.ru Свободный каталог периодики библиотек России
- 4.http://allstatepravo.ru/index.php Образовательный портал студента-юриста
- 5.http://www.lexed.ru/ Федеральный цент образовательного законодательства
- 6.http://adhdportal.com/ Библиотека правовых изданий
- 7. Ресурсы информационно-правовой системы Гарант

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

«психология ли-шости и ш офес		
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
уметь:	Полнота ответов, точность	Текущий контроль
- применять на практике полученные знания и навыки	формулировок, не менее	при проведении:
в различных условиях профессиональной	75% правильных ответов.	-письменного/устного
деятельности и взаимодействия с окружающими;	Не менее 75% правильных	опроса;
- использовать простейшие приемы развития и	ответов.	-тестирования;
тренировки психических процессов, а также приемы	Актуальность темы,	-оценки результатов
психической саморегуляции в процессе деятельности	адекватность результатов	самостоятельной работы
и общения;	поставленным целям,	(докладов, рефератов,
- на основе анализа современного рынка труда,	полнота ответов, точность	теоретической части
ограничений здоровья и требований профессий	формулировок,	проектов, учебных
осуществлять осознанный, адекватный	адекватность применения	исследований и т.д.)
профессиональный выбор и выбор собственного пути	профессиональной	Промежуточная
профессионального обучения;	терминологии	аттестация
- планировать и составлять временную перспективу		в форме контрольной
своего будущего;		работы в виде:
- успешно реализовывать свои возможности и		-письменных/ устных
адаптироваться к новой социальной, образовательной		ответов,
и профессиональной среде;		-тестирования
знать:		
- необходимую терминологию, основы и сущность		
профессионального самоопределения;		
- простейшие способы и приемы развития		
психических процессов и управления собственными		
психическими состояниями, основные механизмы		
психической регуляции поведения человека;		
- современное состояние рынка труда, мир профессий		
и предъявляемых профессией требований к		
психологическим особенностям человека, его		
здоровью;		
- основные принципы и технологии выбора профессии		
- методы и формы поиска необходимой информации		
для эффективной организации учебной и будущей		
профессиональной деятельности		

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»формирование представлений об основах товароведения продовольственных товаров; понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров; химический состав продовольственных товаров; понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов; классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров; требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров; недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

Дисциплина ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины ооучающиися	і должен.
Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста

OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том
	описывать значимость своей специальности	числе с учетом гармонизации межнациональных и
	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по
		специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и
		последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	профессиональной деятельности
	принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	принципы бережливого производства
	изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации;
	профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку	процессы подготовки рабочих мест,	
Организовывать	рабочих мест, оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	
подготовку	материалов для приготовления	для приготовления	
рабочих мест,	полуфабрикатов в соответствии с	полуфабрикатов;	
оборудования,	инструкциями и регламентами;	системы охраны труда, пожарной	
сырья,	составлять заявку и обеспечивать	безопасности и техники	
материалов для	получение продуктов для производства	безопасности при выполнении	
приготовления	полуфабрикатов по количеству и качеству	работ;	
полуфабрикатов	в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические	
в соответствии	оценивать качество и безопасность сырья,	требования к процессам	
с инструкциями	продуктов, материалов; распределять	приготовления полуфабрикатов, в	
и регламентами	задания между подчиненными в	том числе система анализа, оценки	
	соответствии с их квалификацией;	и управления опасными факторами	
	объяснять правила и демонстрировать	(система ХАССП);	
	приемы безопасной эксплуатации,	методы контроля качества сырья,	
	контролировать выбор и рациональное	продуктов для приготовления	выполнения подготовки рабочих
	размещение на рабочем месте	полуфабрикатов;	мест к безопасной работе и
	производственного инвентаря и	способы и формы	эксплуатации технологического
	технологического оборудования, посуды,	инструктирования персонала в	оборудования, производственного
	сырья, материалов в соответствии с видом	области обеспечения безопасных	инвентаря, инструментов,
	работ и требованиями инструкций,	условий труда, качества и	весоизмерительных приборов,
	регламентов, стандартов чистоты;	безопасности для приготовления	сырья и материалов в соответствии
	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,	полуфабрикатов;	с инструкциями и регламентами
	охраны труда на рабочем месте;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	обеспечения наличия качественных
	обеспечивать своевременность текущей	технологического оборудования,	сырья, материалов, продуктов для
	уборки рабочих мест в соответствии с	производственного инвентаря,	приготовления полуфабрикатов в
	инструкциями и регламентами,	инструментов, весоизмерительных	соответствии с заказом, планом
	стандартами чистоты, разъяснять	приборов, посуды для	работы;
	ответственность за несоблюдение	приготовления полуфабрикатов и	осуществления контроля качества и
	санитарно-гигиенических требований,	правила ухода за ними;	расхода сырья, материалов,
	техники безопасности, пожарной	последовательность выполнения	продуктов с учетом технологий
	безопасности в процессе работы;	технологических операций;	ресурсосбережения и безопасности;
	демонстрировать приемы рационального	требования к личной гигиене	упаковки и хранения
	размещения оборудования на рабочем	персонала при подготовке	полуфабрикатов
	месте повара;	производственного инвентаря и	
	обеспечивать, осуществлять упаковку,	кухонной посуды; возможные	
	маркировку, складирование,	последствия нарушения санитарии	
	неиспользованного сырья, пищевых	и гигиены;	
	продуктов с учетом требований по	виды, назначение, правила	
	безопасности (ХАССП), сроков хранения	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	
ПК 2.1.	D. 177 O T.	ними и их назначение	D. 100 0110 0110 010 010 010 010 010 010
Организовывать	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и
подготовку	раоочих мест, ооорудования, сырья, материалов для приготовления горячих	для приготовления горячих блюд,	эксплуатации технологического
подготовку	материалов для приготовления торячих	ды приготовнения горячих олюд,	оконизатации токпологического

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

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

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте:

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

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические

требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и

пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

безопасности полуфабрикатов,

последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других

видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и

пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении

производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

выполнять и контролировать подготовку процессы подготовки рабочих мест, рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; регламентами; контролировать хранение, расход требования охраны труда, полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию санитарно-гигиенические неиспользованных продуктов в процессе требования к процессам производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и методы контроля качества имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; условий труда, качества и

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

безопасности полуфабрикатов,

объяснять правила и демонстрировать

приемы безопасной эксплуатации. пишевых пролуктов: контролировать выбор и рациональное виды, назначение, правила размещение на рабочем месте безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, производственного инвентаря, технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом инструментов, весоизмерительных работ требованиями инструкций, приборов, посуды и правила ухода регламентов, стандартов чистоты; за ними: контролировать соблюдение правил последовательность выполнения техники безопасности, пожарной технологических операций; безопасности, охраны труда на рабочем требования к личной гигиене месте: персонала при подготовке контролировать своевременность текущей производственного инвентаря и уборки рабочих мест в соответствии с кухонной посуды; возможные инструкциями и регламентами, последствия нарушения санитарии стандартами чистоты, разъяснять и гигиены; ответственность за несоблюдение виды, назначение, правила санитарно-гигиенических требований, применения и безопасного хранения чистящих, моющих и техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; дезинфицирующих средств; демонстрировать приемы рационального правила утилизации непищевых размещения оборудования на рабочем отходов; виды, назначение упаковочных месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, материалов, способы хранения маркировку, складирование, сырья и продуктов; неиспользованных полуфабрикатов, виды кухонных ножей, других пищевых продуктов с учетом требований видов инструментов, инвентаря, по безопасности (ХАССП), сроков правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение хранения ПК 3.5. выполнять и контролировать процессы приготовление, Осуществлять приготовление, творческое оформление и творческое оформление и приготовление, подготовку к реализации холодных блюд подготовку к реализации холодных из рыбы, нерыбного водного сырья творческое блюд из рыбы, нерыбного водного оформление и сложного ассортимента с учетом сырья сложного ассортимента с потребностей различных категорий учетом потребностей различных подготовку к потребителей, видов и форм категорий потребителей, видов и реализации холодных блюд обслуживания: форм обслуживания; из рыбы, контролировать наличие, хранение и ассортимент, рецептуры, нерыбного расход запасов, продуктов на характеристика, требования к водного сырья качеству, примерные нормы выхода производстве: сложного контролировать, осуществлять выбор в холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с соответствии с технологическими приготовления, в том числе vчетом требованиями, оценивать качество и потребностей безопасность основных продуктов и авторских, брендовых, различных дополнительных ингредиентов; региональных; категорий сочетать основные продукты с правила выбора, требования к потребителей. дополнительными ингредиентами для качеству, принципы сочетаемости видов и форм создания гармоничных холодных блюд из основных продуктов и рыбы, нерыбного водного сырья сложного выполнения приготовления, обслуживания дополнительных ингредиентов к ассортимента; творческого оформления и контролировать, осуществлять характеристика региональных подготовки к реализации холодных взвешивание, измерение продуктов, видов сырья, продуктов; нормы, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с входящих в состав холодных блюд из правила взаимозаменяемости сырья учетом потребностей различных рыбы, нерыбного водного сырья сложного и продуктов; пищевая, энергетическая ценность категорий потребителей, видов и ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; сырья, продуктов, готовых форм обслуживания осуществлять взаимозаменяемость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, варианты сочетания основных сезонностью, кондицией сырья; продуктов с другими использовать региональное сырье, ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья рыбы, нерыбного водного сырья; сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и контролировать, осуществлять выбор, приправ: ассортимент вкусовых добавок, комбинировать, применять различные полуфабрикатов промышленного методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; производства и варианты их изменять, адаптировать рецептуру, выход использования: порции в соответствии с особенностями виды, правила безопасной заказа, использованием сезонных видов эксплуатации технологического оборудования и производственного сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов инвентаря; взаимозаменяемости, региональными правила охлаждения и особенностями в приготовлении пищи, замораживания, размораживания

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 ло 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

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

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение пролуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); метолы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами: обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

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 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 выполнять и контролировать подготовку

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 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

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

упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья. продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных. мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произволственного инвентаря. инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных конлитерских излелий разнообразного ассортимента

месте последовательность выполнения технологических операций. современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; 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 6.1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и Осуществлять ассортимент кулинарной и кондитерской кондитерской продукции, напитков разработку продукции, различных видов меню с различных видов меню с учетом ассортимента учетом потребностей различных потребностей различных категорий кулинарной и потребителей, видов и форм категорий потребителей, видов и форм кондитерской обслуживания; обслуживания; продукции, анализировать потребительские актуальные направления, различных предпочтения посетителей, меню тенденции ресторанной видов меню с конкурирующих и наиболее популярных деятельности в области vчетом организаций питания в различных ассортиментной политики; потребностей сегментах ресторанного бизнеса; классификация организаций различных разрабатывать, презентовать различные питания; стиль ресторанного меню; категорий виды меню с учетом потребностей взаимосвязь профиля и концепции потребителей, различных категорий потребителей, видов ресторана и меню; названия основных продуктов и и форм обслуживания: видов и форм обслуживания принимать решение о составе меню с блюд в различных странах, в том учетом типа организации питания, его числе на иностранном языке; технического оснащения, мастерства ассортимент блюд, составляющих персонала, единой композиции. выполнения разработки различных классическое ресторанное меню; оптимального соотношения блюд в меню, основные типы меню, применяемые видов меню, ассортимента типа кухни, сезона и концепции в настоящее время; принципы, кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей ресторана, числа конкурирующих правила разработки, оформления позиций в меню; ресторанного меню; сезонность различных категорий рассчитывать цену на различные виды кухни и ресторанного меню; потребителей, видов и форм кулинарной и кондитерской продукции, основные принципы подбора обслуживания; напитков к блюдам классические разработки и адаптации рецептур напитков: рассчитывать энергетическую ценность варианты и актуальные блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе блюд, кулинарных и кондитерских закономерности сочетаемости блюд изделий, напитков; и напитков; авторских, брендовых, предлагать стиль оформления меню с примеры успешного ресторанного региональных с учетом учетом профиля и концепции организации меню, приемлемого с кулинарной и потребностей различных категорий питания: коммерческой точек зрения, потребителей, видов и форм организаций питания с разной составлять понятные и привлекательные обслуживания; описания блюд и напитков; ценовой категорией и типом кухни презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, правила ценообразования, факторы, изделий, напитков потребителем в целях презентации новых влияющие на цену кулинарной и блюд меню и напитков; кондитерской продукции владеть профессиональной собственного производства; терминологией, консультировать методы расчета стоимости различных видов кулинарной и потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; кондитерской продукции, напитков анализировать спрос на новую в организации питания; правила расчета энергетической кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные ценности блюд, кулинарных и способы оптимизации меню кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

объяснять правила и демонстрировать полуфабрикатов, пищевых кулинарных изделий, закусок приемы безопасной эксплуатации. пролуктов: способы и формы сложного ассортимента контролировать выбор и рациональное инструктирования персонала в размещение на рабочем месте области обеспечения безопасных производственного инвентаря и условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом пищевых продуктов; работ требованиями инструкций, виды, назначение, правила регламентов, стандартов чистоты; безопасной эксплуатации контролировать соблюдение правил технологического оборудования. техники безопасности, пожарной производственного инвентаря, безопасности, охраны труда на рабочем инструментов, весоизмерительных месте: приборов, посуды и правила ухода контролировать своевременность текущей за ними: уборки рабочих мест в соответствии с последовательность выполнения инструкциями и регламентами, технологических операций для стандартами чистоты, разъяснять приготовления горячих блюд, ответственность за несоблюдение кулинарных изделий, закусок санитарно-гигиенических требований, сложного ассортимента; техники безопасности, пожарной требования к личной гигиене безопасности в процессе работы; персонала при подготовке демонстрировать приемы рационального производственного инвентаря и размещения оборудования на рабочем кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии месте: контролировать, осуществлять упаковку, и гигиены; маркировку, складирование, виды, назначение, правила неиспользованных полуфабрикатов, применения и безопасного пищевых продуктов с учетом требований хранения чистящих, моющих и по безопасности (ХАССП), сроков дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; хранения виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; вилы кухонных ножей, лругих видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ПК 7.7 выполнять и контролировать подготовку процессы подготовки рабочих мест, Организовывать рабочих мест, оборудования, сырья, оборудования, сырья, материалов подготовку материалов для приготовления холодных для приготовления холодных блюд, рабочих мест. блюд, кулинарных изделий, закусок в кулинарных изделий, закусок в оборудования, соответствии с инструкциями и соответствии с инструкциями и сырья, регламентами; регламентами; материалов для контролировать хранение, расход требования охраны труда, полуфабрикатов, пищевых продуктов и пожарной безопасности, техники приготовления холодных блюд, материалов с учетом нормативов, безопасности при выполнении работ; кулинарных требований к безопасности; выполнения подготовки рабочих излепий контролировать ротацию санитарно-гигиенические мест к безопасной работе и неиспользованных продуктов в процессе закусок в требования к процессам эксплуатации технологического производства продукции, в том оборудования, производственного соответствии с производства; составлять заявку и обеспечивать числе требования системы анализа, инвентаря, инструментов, инструкциями и получение продуктов для производства оценки и управления опасными весоизмерительных приборов, регламентами холодных блюд, кулинарных изделий, факторами (системы ХАССП); сырья и материалов в соответствии закусок с учетом потребности и методы контроля качества с инструкциями и регламентами; имеющихся условий хранения; полуфабрикатов, пищевых обеспечивания наличия оценивать качество и безопасность сырья, продуктов; способы и формы качественных сырья, материалов, продуктов, материалов; распределять инструктирования персонала в продуктов для приготовления задания между подчиненными в области обеспечения безопасных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с соответствии с их квалификацией: условий труда, качества и объяснять правила и демонстрировать безопасности полуфабрикатов, инструкциями и регламентами; приемы безопасной эксплуатации, пищевых продуктов; осуществления контроля качества и контролировать выбор и рациональное виды, назначение, правила расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий размещение на рабочем месте безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, ресурсосбережения и безопасности технологического оборудования посуды, производственного инвентаря, упаковки и хранения холодных инструментов, весоизмерительных сырья, материалов в соответствии с вилом блюд, кулинарных изделий, работ требованиями инструкций, приборов, посуды и правила ухода закусок регламентов, стандартов чистоты; за ними; контролировать соблюдение правил последовательность выполнения техники безопасности, пожарной технологических операций; безопасности, охраны труда на рабочем требования к личной гигиене персонала при подготовке контролировать своевременность текущей произволственного инвентаря и уборки рабочих мест в соответствии с кухонной посуды; возможные инструкциями и регламентами, последствия нарушения санитарии стандартами чистоты, разъяснять и гигиены:

ответственность за несоблюдение	виды, назначение, правила	
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 выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального	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 процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы ААССП); 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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;	
маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посущь и правила ухола	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления
	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 выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать соовременность 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, подготавливать, подотавливать, подотавливать, подотавливать, подотавливать, подотавливать, подотавливать, новодить уборку рабочего места, выбирать, подототнеское обо	реживки безопасности, пожарной безопасности в проиессе работы, демонстрировать приемы рационального размещения обрудования на рабочем месте повара, контролировать, осуществять упаковку, маркировку, складирование, полуфабрикатов, пишевых продуктов с учетом пребований по безопасности (ХАССП), сроков урабочих мест, оборудования, сырья, материалов с осответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать паличие, контролировать техранение, расход пишевых продуктов и материалов с осответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать паличие, контролировать тохранение, расход пишевых продуктов и материалов с очетом поръебности и меющихся условий кравения, сырья, материалов с учетом потребности и меющихся условий кравения, оценивать качество и безопасности, пожарной безопасности при выполнении размещения с размещения с размещения на рабочем месте произвольства; опривяющения на рабочем месте порава образа выбор и рациональное размещения и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность выестыви с видом рабочих мест; с покарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности производства продуктив, в том числе пребования к процессам производства продуктив, в том числе пребования к процессие производства продуктив, в том числе пребования к процессам производственного инвентаря, инструмктивами и петрамещеных продуктов, стандартов чистовы какеты и производственного инвентаря, инструмктивыми и регламентов, на применения и безопасности полуфабрикатов, пищевых производственного инвентаря, инструкций, пострать может применения и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; обеснаенное инвентаря, призводственного инвентаря, призводственного инвента

соответствии с	за ними;	хлебобулочных, мучных
инструкциями и		кондитерских изделий
регламентами		разнообразного ассортимента в
		соответствии с инструкциями и
		регламентами;
		осуществления контроля качества и
		расхода сырья, материалов,
		продуктов с учетом технологий
		ресурсосбережения и безопасности
		упаковки и хранения
		хлебобулочных, мучных
		кондитерских изделий
		разнообразного ассортимента

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПО- П

Дисциплина ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	68
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме Экзамен	3
Всего	73

2.2.Содержание дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы товароведения пр	одовольственных товаров	8	
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения. Качество продовольственных товаров. Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров Тема 1.3. Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое	Содержание Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения. Содержание Химический состав продовольственных товаров Содержание Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование.	2 2 2	OK 1-7, 9 IIK1.1, 2.1, 3.1, 4,1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1 OK 1-7, 9 IIK1.1, 2.1, 3.1, 4,1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
кодирование товаров. Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Содержание Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.	2	ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.		60	
Тема 2.1. Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание Крупа, макаронные изделия. Мука. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.	8	OK 1-7, 9 IIK1.1, 2.1, 3.1, 4,1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 2.2 Плодоовощные товары. Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Свежие плоды, ягоды и грибы. Продукты переработки овощей и плодов. Содержание	6	OK 1-7, 9 ΠΚ1.1, 2.1, 3.1, 4,1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1 OK 1-7, 9
y	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Товароведная характеристика.	Ţ.	ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,

	Требования к качеству. Условия хранения.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
	Пряности и приправы. Товароведная характеристика. Условия хранения.		7.7, 7.9, 8.1
Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мед.	Содержание	6	ОК 1-7, 9
Кондитерские изделия	Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
	Кондитерские товары.		7.7, 7.9, 8.1
	Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству,		
	условия хранения.		
Тема 2.5. Молочные товары.	Содержание	10	OK 1-7, 9
	Молоко и сливки.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
	Кисломолочные продукты.		7.7, 7.9, 8.1
	Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		
	Сыры.		
	Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание	6	OK 1-7, 9
	Растительные масла. Маргарин, животные и кулинарные жиры.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 2.7. Мясо и мясные товары	Содержание	10	OK 1-7, 9
-	Классификация мяса. Мясо убойных животных.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	Химический состав. Требования к качеству. Хранение. Маркировка(клеймение) мяса.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
	Субпродукты и мясные полуфабрикаты.		7.7, 7.9, 8.1
	Классификация. Требования к качеству. Хранение.		
	Мясо домашней птицы. Классификация. Требования к качеству. Хранение.		
	Колбасные изделия. Мясные копчености. Требования к качеству. Хранение.		
Тема 2.8. Яйца и яичные продукты	Содержание	8	ОК 1-7, 9
	Яйца и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность яиц.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	Классификация яиц. Упаковка, хранение.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
			7.7, 7.9, 8.1
Тема 2.9. Рыба и рыбные товары	Содержание	8	OK 1-7, 9

	Классификация рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая,		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4,1,
	охлажденная и мороженая рыба.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
	Основные семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы. Требования к		7.7, 7.9, 8.1
	качеству. Хранение.		
	Икра и нерыбные морепродукты.		
	Товароведная характеристика. Дефекты икры и их причины. Требования к качеству.		
	Хранение.		
	Рыбные консервы и пресервы. Требования к качеству. Хранение. Маркировка.		
Самостоятельная работа		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамен		3	
	Bcero:	73/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего проф. образования / Г.Г. Дубцов. М.: Изд.центр «Академия», 2022
- 2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. М.: Изд.центр «Академия», 2022. 232 с.
- 3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов н/Д: "Феникс», 2022.

Федеральные законы:

- 1. "О зашите прав потребителей", Φ 3-2 от 09.01.96 измен, и допол. от 17.12.99 Φ 3- 212,2004 г.
 - 2. "О техническом регулировании", ФЗ-184 от 27.12.2002
 - 3. "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Φ 3-29 от 02.01.2000 *Интернет-ресурсы:*
- 1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http:// vkus.by.
- 2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 3. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru
 - 4. Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html

Дополнительные источники:

- 1. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. М.: Дашков и К, 2022. 328
- 2. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. М.: Дашков и К, 2022. 168 с
- 3. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2022. 304 с.
- 4. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. М.: ИНФРА-М, 2022.
- 5. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. М.: ИЦ «Академия, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
основы товароведения продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность	Внеаудиторная
понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности	формулировок, не менее 75%	самостоятельная
продовольственных товаров;	правильных ответов.	работа
химический состав продовольственных товаров;	Не менее 75% правильных ответов.	Компьютерное
понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;	Актуальность темы, адекватность	тестирование
основы хранения и консервирования пищевых продуктов;	результатов поставленным целям,	Практические
классификацию и товароведную характеристику различных групп	полнота ответов, точность	занятия
продовольственных товаров;	формулировок, адекватность	Контрольные
требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп	применения профессиональной	работы
продовольственных товаров;	терминологии	Устный экзамен

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.	

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация
продукции»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация
продукции»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции»
3. Условия реализации дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация
продукции»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.13 «Идентификация и
фальсификация пролукции»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции» формирование представлений об основных понятиях, целях и задачах идентификации сырья и продукции, классификационные признаки и классификацию идентификации продукции, показатели идентификации; нормативные документы, предназначенные для идентификации продукции и услуг, методы идентификации, средства и способы обнаружения фальсификации различных видов, законодательную и нормативную базу идентификации продукции и услуг и последствия их фальсификации, общие и специфические показатели для идентификации продовольственного сырья.

Дисциплина ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции» включена в общепрофессиональный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код	од Уметь Знать		
ОК	V MCIB	Juaid	
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные трасктории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений	

	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1. Организовывать	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих	
подготовку рабочих мест,	подготовку рабочих мест,	мест, оборудования, сырья,	
оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	материалов для приготовления	
материалов для	для приготовления	полуфабрикатов;	
приготовления	полуфабрикатов в соответствии с	системы охраны труда, пожарной	
полуфабрикатов в	инструкциями и регламентами;	безопасности и техники	
соответствии с инструкциями	составлять заявку и обеспечивать	безопасности при выполнении	
и регламентами	получение продуктов для	работ;	
	производства полуфабрикатов по	санитарно-гигиенические	
	количеству и качеству в	требования к процессам	
	соответствии с заказом;	приготовления полуфабрикатов, в	
	оценивать качество и	том числе система анализа, оценки	
	безопасность сырья, продуктов,	и управления опасными	
	материалов; распределять	факторами (система ХАССП);	DI HIO HIOLING HO TEOTODISI
	задания между подчиненными в	методы контроля качества сырья,	выполнения подготовки
	соответствии с их	продуктов для приготовления	рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации
	квалификацией;	полуфабрикатов;	технологического
	объяснять правила и	способы и формы	
	демонстрировать приемы	инструктирования персонала в	оборудования,
	безопасной эксплуатации,	области обеспечения безопасных	производственного инвентаря
	контролировать выбор и	условий труда, качества и	инструментов,
	рациональное размещение на	безопасности для приготовления	весоизмерительных приборов
	рабочем месте	полуфабрикатов;	сырья и материалов в
	производственного инвентаря и	виды, назначение, правила	соответствии с инструкциями
	технологического оборудования,	безопасной эксплуатации	регламентами
	посуды, сырья, материалов в	технологического оборудования,	обеспечения наличия
	соответствии с видом работ и	производственного инвентаря,	качественных сырья,
	требованиями инструкций,	инструментов, весоизмерительных	материалов, продуктов для
	регламентов, стандартов	приборов, посуды для	приготовления полуфабрикато
	чистоты;	приготовления полуфабрикатов и	в соответствии с заказом,
	обеспечивать соблюдение правил	правила ухода за ними;	планом работы;
	техники безопасности, пожарной	последовательность выполнения	осуществления контроля
	безопасности, охраны труда на	технологических операций;	качества и расхода сырья,
	рабочем месте;	требования к личной гигиене	материалов, продуктов с учето
	обеспечивать своевременность	персонала при подготовке	технологий ресурсосбережени
	текущей уборки рабочих мест в	производственного инвентаря и	и безопасности;
	соответствии с инструкциями и	кухонной посуды; возможные	упаковки и хранения
	регламентами, стандартами	последствия нарушения санитарии	полуфабрикатов
	чистоты, разъяснять	и гигиены;	
	ответственность за	виды, назначение, правила	
	несоблюдение санитарно-	применения и безопасного	
	гигиенических требований,	хранения чистящих, моющих и	
	техники безопасности, пожарной	дезинфицирующих средств;	
	безопасности в процессе работы;	правила утилизации отходов;	
	демонстрировать приемы	виды, назначение упаковочных	
	рационального размещения	материалов, способы хранения	
	оборудования на рабочем месте	сырья и продуктов;	
	повара;	виды кухонных ножей, правила	
	обеспечивать, осуществлять	подготовки их к работе, ухода за	
	упаковку, маркировку,	ними и их назначение	
	складирование,		

	неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом		
	требований по безопасности		
	(ХАССП), сроков хранения		
ПК 2.1. Организовывать	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих	
подготовку рабочих мест,	подготовку рабочих мест,	мест, оборудования, сырья,	
оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	материалов для приготовления	
материалов для	для приготовления горячих	горячих блюд, кулинарных	
приготовления горячих блюд,	блюд, кулинарных изделий,	изделий, закусок сложного	
кулинарных изделий, закусок	закусок сложного ассортимента в	ассортимента;	
сложного ассортимента в	соответствии с инструкциями и	требования охраны труда,	
соответствии с инструкциями	регламентами;	пожарной безопасности, техники	
и регламентами	оценивать качество и	безопасности при выполнении	
прегламентами	безопасность сырья, продуктов,	работ для приготовления горячих	
	материалов;	блюд, кулинарных изделий,	
	контролировать ротацию	закусок сложного ассортимента в	
	неиспользованных продуктов в	соответствии с инструкциями и	
	процессе производства;	регламентами;	
	составлять заявку и обеспечивать	санитарно-гигиенические	
	получение продуктов для	требования к процессам	
	производства горячих блюд,	производства продукции, в том	
	кулинарных изделий, закусок	числе требования системы	
	сложного ассортимента с учетом	<u> </u>	выполнения подготовки
	потребности и имеющихся	анализа, оценки и управления опасными факторами (системы	рабочих мест к безопасной
	условий хранения;	опасными факторами (системы XACCП);	работе и эксплуатации
		методы контроля качества	технологического
	распределять задания между подчиненными в соответствии с	полуфабрикатов, пищевых	оборудования,
	их квалификацией;	продуктов; способы и формы	производственного инвентаря,
	их квалификациеи, объяснять правила и	инструктирования персонала в	инструментов,
	демонстрировать приемы	области обеспечения безопасных	весоизмерительных приборов,
	безопасной эксплуатации,	условий труда, качества и	сырья и материалов в
	контролировать выбор и	безопасности полуфабрикатов,	соответствии с инструкциями и
	рациональное размещение на	пищевых продуктов;	регламентами;
	рабочем месте	виды, назначение, правила	обеспечения наличия
	производственного инвентаря и	безопасной эксплуатации	качественных сырья,
	технологического оборудования	технологического оборудования,	материалов, продуктов для
	посуды, сырья, материалов в	производственного инвентаря,	приготовления горячих блюд,
	соответствии с видом работ	инструментов, весоизмерительных	кулинарных изделий, закусок
	требованиями инструкций,	приборов, посуды и правила ухода	сложного ассортимента в
		за ними;	соответствии с инструкциями и
	регламентов, стандартов чистоты;	l ´	регламентами;
	f	последовательность выполнения	осуществления контроля
	контролировать соблюдение	технологических операций для	качества и расхода сырья,
	правил техники безопасности,	приготовления горячих блюд,	материалов, продуктов с учетом
	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	технологий ресурсосбережения
	13	требования к личной гигиене	и безопасности упаковки и
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в	персонала при подготовке	хранения горячих блюд,
	соответствии с инструкциями и	производственного инвентаря и	кулинарных изделий, закусок
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		сложного ассортимента
	регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	кухоннои посуды; возможные последствия нарушения санитарии	
	ответственность за	и гигиены;	
	несоблюдение санитарно-	виды, назначение, правила	
	гигиенических требований,	применения и безопасного	
	техники безопасности, пожарной	хранения чистящих, моющих и	
	безопасности в процессе работы;	дезинфицирующих средств;	
	демонстрировать приемы	правила утилизации отходов;	
	рационального размещения	виды, назначение упаковочных	
	оборудования на рабочем месте;	материалов, способы хранения	
	контролировать, осуществлять	сырья и продуктов;	
	упаковку, маркировку,	виды кухонных ножей, других	
	унаковку, маркировку, складирование,	виды кулонных ножси, других видов инструментов, инвентаря,	
	неиспользованных	правила подготовки их к работе,	
	полуфабрикатов, пищевых	ухода за ними и их назначение	
	продуктов с учетом требований	J. J	
	по безопасности (ХАССП),		
	сроков хранения		
ПК 3.1. Организовывать	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих	выполнения подготовки
подготовку рабочих мест,	подготовку рабочих мест,	мест, оборудования, сырья,	рабочих мест к безопасной
оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	материалов для приготовления	работе и эксплуатации
материалов для	для приготовления холодных	холодных блюд, кулинарных	технологического
приготовления холодных	блюд, кулинарных изделий,	изделий, закусок в соответствии с	оборудования,
блюд, кулинарных изделий,	закусок в соответствии с	инструкциями и регламентами;	производственного инвентаря,
закусок в соответствии с	инструкциями и регламентами;	требования охраны труда,	инструментов,
инструкциями и	контролировать хранение, расход	пожарной безопасности, техники	весоизмерительных приборов,
регламентами	полуфабрикатов, пищевых	безопасности при выполнении	сырья и материалов в
1	продуктов и материалов с учетом	работ;	соответствии с инструкциями и
L	r	[r ·· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	с шегрукцияни п

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 санитарногигиенических 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

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi);$ 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

регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий; закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi$); метолы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами: обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья

имеющихся условий хранения; опенивать 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 посулы, 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 санитарногигиенических 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 выполнять и контролировать

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

материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

подготовку рабочих мест. оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между полчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, пролуктов, 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

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

безопасности в процессе работы; проверки понимания персоналом лемонстрировать приемы своей ответственности рационального размещения требования охраны труда, оборудования на рабочем месте пожарной безопасности и кондитера, пекаря; производственной санитарии в контролировать выбор и организации питания; рациональное размещение на виды, назначение, правила рабочем месте оборудования, безопасной эксплуатации инвентаря, посуды, сырья, технологического оборудования. материалов в соответствии с производственного инвентаря. видом работ требованиями инструментов, весоизмерительных инструкций, регламентов, приборов, посуды и правила ухода стандартов чистоты: за ними: контролировать своевременность последовательность выполнения текущей уборки рабочих мест в технологических операций, соответствии с инструкциями и современные метолы, техника регламентами, стандартами обработки, подготовки сырья и чистоты; продуктов; контролировать соблюдение виды, назначение, правила правил техники безопасности, применения и безопасного пожарной безопасности, охраны хранения чистящих, моющих и труда на рабочем месте 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 6.1. Осуществлять разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и разработку ассортимента ассортимент кулинарной и кондитерской продукции. кулинарной и кондитерской напитков различных видов меню с кондитерской продукции, продукции, различных видов различных видов меню с учетом учетом потребностей различных меню с учетом потребностей потребностей различных категорий потребителей, видов и различных категорий категорий потребителей, видов и форм обслуживания: потребителей, видов и форм форм обслуживания; актуальные направления, анализировать потребительские обслуживания тенденции ресторанной предпочтения посетителей, меню деятельности в области конкурирующих и наиболее ассортиментной политики; популярных организаций классификация организаций выполнения разработки питания в различных сегментах питания; стиль ресторанного различных видов меню, ресторанного бизнеса; ассортимента кулинарной и меню: разрабатывать, презентовать взаимосвязь профиля и концепции кондитерской продукции с учетом потребностей различные виды меню с учетом ресторана и меню; потребностей различных названия основных продуктов и различных категорий категорий потребителей, видов и потребителей, видов и форм блюд в различных странах, в том форм обслуживания; числе на иностранном языке; обслуживания; принимать решение о составе ассортимент блюд, составляющих разработки и адаптации меню с учетом типа организации классическое ресторанное меню; рецептур блюд, напитков, питания, его технического основные типы меню, кулинарных и кондитерских применяемые в настоящее время; изделий, в том числе авторских, оснащения, мастерства персонала, единой композиции, принципы, правила разработки, брендовых, региональных с учетом потребностей оптимального соотношения блюд оформления ресторанного меню; в меню, типа кухни, сезона и сезонность кухни и ресторанного различных категорий концепции ресторана, числа потребителей, видов и форм конкурирующих позиций в основные принципы подбора обслуживания; напитков к блюдам, классические меню: презентации нового меню, рассчитывать цену на различные варианты и актуальные новых блюд, кулинарных и виды кулинарной и кондитерской закономерности сочетаемости кондитерских изделий, пролукции, напитков: блюл и напитков: напитков рассчитывать энергетическую примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; и коммерческой точек зрения, предлагать стиль оформления организаций питания с разной меню с учетом профиля и ценовой категорией и типом концепции организации питания; кухни в регионе; правила пенообразования. составлять понятные и привлекательные описания блюд факторы, влияющие на цену и напитков; кулинарной и кондитерской выбирать формы и методы продукции собственного

рекламы, взаимодействовать с производства; руководством, потребителем в метолы расчета стоимости различных видов кулинарной и целях презентации новых блюд кондитерской продукции, меню и напитков; владеть профессиональной напитков в организации питания; терминологией, консультировать правила расчета энергетической потребителей, оказывать помощь ценности блюд, кулинарных и в выборе блюд напитков в меню; кондитерских изделий; анализировать спрос на новую возможности применения кулинарную и кондитерскую специализированного продукцию, напитки, и программного обеспечения для использовать различные способы разработки меню, расчета оптимизации меню стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг ПК 7.1. Организовывать выполнять и контролировать процессы подготовки рабочих подготовку рабочих мест, подготовку рабочих мест, мест, оборудования, сырья, оборудования, сырья, оборудования, сырья, материалов материалов для приготовления материалов для для приготовления полуфабрикатов; полуфабрикатов в соответствии с системы охраны труда, пожарной приготовления полуфабрикатов в инструкциями и регламентами; безопасности и техники соответствии с инструкциями составлять заявку и обеспечивать безопасности при выполнении и регламентами. работ: получение продуктов для производства полуфабрикатов по санитарно-гигиенические количеству и качеству в требования к процессам соответствии с заказом: приготовления полуфабрикатов, в оценивать качество и том числе система анализа, оценки безопасность сырья, продуктов, и управления опасными материалов; распределять факторами (система ХАССП); задания между подчиненными в методы контроля качества сырья, соответствии с их продуктов для приготовления выполнения подготовки квалификацией; полуфабрикатов; рабочих мест к безопасной объяснять правила и способы и формы работе и эксплуатации технологического демонстрировать приемы инструктирования персонала в безопасной эксплуатации, области обеспечения безопасных оборудования, производственного инвентаря, контролировать выбор и условий труда, качества и рациональное размещение на безопасности для приготовления инструментов. весоизмерительных приборов, рабочем месте полуфабрикатов; производственного инвентаря и виды, назначение, правила сырья и материалов в технологического оборудования, безопасной эксплуатации соответствии с инструкциями и технологического оборудования, регламентами: посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и производственного инвентаря, обеспечения наличия требованиями инструкций, инструментов, весоизмерительных качественных сырья, приборов, посуды для материалов, продуктов для регламентов, стандартов приготовления полуфабрикатов и приготовления полуфабрикатов чистоты: обеспечивать соблюдение правил правила ухода за ними; в соответствии с заказом, техники безопасности, пожарной последовательность выполнения планом работы; безопасности, охраны труда на технологических операций; осуществления контроля рабочем месте; требования к личной гигиене качества и расхода сырья, обеспечивать своевременность материалов, продуктов с учетом персонала при подготовке текущей уборки рабочих мест в производственного инвентаря и технологий ресурсосбережения соответствии с инструкциями и кухонной посуды: возможные и безопасности: регламентами, стандартами последствия нарушения санитарии упаковки и хранения чистоты, разъяснять и гигиены; полуфабрикатов виды, назначение, правила ответственность за несоблюдение санитарноприменения и безопасного гигиенических требований, хранения чистящих, моющих и техники безопасности, пожарной дезинфицирующих средств; безопасности в процессе работы; правила утилизации отхолов: демонстрировать приемы виды, назначение упаковочных рационального размещения материалов, способы хранения оборудования на рабочем месте сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила повара; обеспечивать, осуществлять подготовки их к работе, ухода за упаковку, маркировку, ними и их назначение складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности

	(ХАССП), сроков хранения		
ПК 7.3 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногитенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила от продуктов; 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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатащии технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,
регламентами	полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать	безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам	сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия

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 санитарногигиенических 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

производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII); 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

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

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, ухола за ними и их назначение

качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

сроков хранения выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие. контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов. напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и

по безопасности (ХАССП),

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII): методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения

	Г -		
	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 санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной 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	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	и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	по безопасности (ХАССП), сроков хранения рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	
Учебные занятия	46	
Курсовая работа (проект) -		
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме контрольная работа	-	
Bcero	46	

2.2. Содержание дисциплины ОП.13 «Идентификация и фальсификация продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Идентификаци		16	
Тема 1.1.	Содержание	4	
Классификация идентификации и ее функции	Предмет, цели и задачи дисциплины. Исторические аспекты идентификации. Классификация идентификации и ее виды. Характеристика видов идентификации.		ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8,1
Тема 1.2. Средства	Содержание	6	
идентификации	Средства идентификации: нормативные документы, маркировка, товарно-сопроводительные документы Технологические документы для ассортиментной идентификации продукции общественного питания. Показатели идентификации. Анализ показателей стандартов и ТУ на продукцию по степени их пригодности для идентификации		ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8,1
Тема 1.3.	Содержание	6	
Методы и результаты идентификации	Методы идентификации, их разновидности и характеристика. Результаты идентификации и их оформление.		ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8,1
Раздел II. Фальсификац	ия продовольственного сырья и товаров	30	
Тема 2.1.	Содержание	6	
Виды и средства	Понятие товаров фальсифицированных, контрафактных, дефектных и заменителей. Виды		OK 1-7, 9
фальсификации	фальсификации. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Фальсификация услуг общественного питания, их виды и средства.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8,1
Тема 2.2.	Содержание	6	

Нормативно-правовая	Нормативная и правовая база идентификации продукции и услуг		ОК 1-7, 9
база идентификации	Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для потребителей и		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1,
продукции и услуг	продавцов. Меры по предупреждению фальсификации.		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
			7.7, 7.9, 8,1
Тема 2.3.	Содержание	18	
Идентификация и	Продовольственное сырье для предприятий общественного питания. Общие и специфические		ОК 1-7, 9
фальсификация	показатели идентификации, методы и средства обнаружения		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1,
продовольственного	Общие и специфические показатели идентификации кулинарной продукции. Средства и способы		5.1, 6.1, 7.1, 7.3,
сырья и товаров в	ее фальсификации и методы обнаружения.		7.7, 7.9, 8,1
общественном	Общие и специфические показатели идентификации кондитерской продукции. Средства и		
питании	способы ее фальсификации и методы обнаружения		
	Средства и способы фальсификации напитков, изготавливаемых на предприятиях общественного		
	питания и методы обнаружения		
	Всего:	46/0	

З.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

Основные источники:

- 1.ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300/1 и доп. От 20.12.2004
- 2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 №29-ФЗ
- 3. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ
- 4. Гражданский кодекс РФ, часть II
- 5. Уголовный кодекс РФ
- 6. Кодекс об административных правонарушениях.
- 7. Николаева М.А.. Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. Экономика, 2020
 - 8. Николаева М.А.. Товарная экспертиза М: Деловая литература, 2019
- 9. Николаева М.А., Карташова Л.В. Экспертиза потребительских товаров. – М: ОЦПКРТ, 2019
- 10. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов М: «Дашков и К», 2022

Дополнительные источники:

Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умение устанавливать наиболее существенные показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами, применять органолептические и простейшие физико-химические методы идентификации, идентифицировать продовольственное сырье, определять различные виды фальсификации, работать с нормативно-правовой базой для предупреждения фальсификации, выявлять фальсификацию товаров, кулинарной и кондитерской продукции, напитков и коктейлей знание основных понятий, целей и задач идентификации сырья и продукции, классификационных признаков и классификации идентификации продукции, показателей идентификации; нормативных документов, предназначенных для идентификации продукции и услуг, методов идентификации, средств и способов обнаружения фальсификации различных видов, законодательной и нормативной базы идентификации продукции и услуг и последствия их фальсификации	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	тестирование; решение ситуационных задач; выполнение контрольных работ; отчеты по практическим работам. Итоговый контроль – контрольная работа

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.14 «Основы бережливого
производства»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства» формирование знаний свременных процессов управления предприятием.

Дисциплина ОП.14 «Основы бережливого производства» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его

		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих
Организовывать	подготовку рабочих мест,	оборудования, сырья, материалов	мест к безопасной работе и
подготовку	оборудования, сырья, материалов	для приготовления полуфабрикатов;	эксплуатации технологического
рабочих мест,	для приготовления полуфабрикатов	системы охраны труда, пожарной	оборудования, производственного
оборудования,	в соответствии с инструкциями и	безопасности и техники	инвентаря, инструментов,
сырья, материалов	регламентами;	безопасности при выполнении	весоизмерительных приборов, сырья
для приготовления	составлять заявку и обеспечивать	работ;	и материалов в соответствии с
полуфабрикатов в	получение продуктов для	санитарно-гигиенические	инструкциями и регламентами
соответствии с	производства полуфабрикатов по	требования к процессам	обеспечения наличия качественных
инструкциями и	количеству и качеству в	приготовления полуфабрикатов, в	сырья, материалов, продуктов для
регламентами	соответствии с заказом;	том числе система анализа, оценки и	приготовления полуфабрикатов в
	оценивать качество и безопасность	управления опасными факторами	соответствии с заказом, планом
	сырья, продуктов, материалов;	(система ХАССП);	работы;
	распределять задания между	методы контроля качества сырья,	осуществления контроля качества и
	подчиненными в соответствии с их	продуктов для приготовления	расхода сырья, материалов,
	квалификацией;	полуфабрикатов;	продуктов с учетом технологий
	объяснять правила и	способы и формы инструктирования	ресурсосбережения и безопасности;
	демонстрировать приемы	персонала в области обеспечения	упаковки и хранения
	безопасной эксплуатации,	безопасных условий труда, качества	полуфабрикатов
	контролировать выбор и	и безопасности для приготовления	
	рациональное размещение на	полуфабрикатов;	
	рабочем месте производственного	виды, назначение, правила	
	инвентаря и технологического	безопасной эксплуатации	
	оборудования, посуды, сырья,	технологического оборудования,	
	материалов в соответствии с видом	производственного инвентаря,	
	работ и требованиями инструкций,	инструментов, весоизмерительных	
	регламентов, стандартов чистоты;	приборов, посуды для	
	обеспечивать соблюдение правил	приготовления полуфабрикатов и	
	техники безопасности, пожарной	правила ухода за ними;	
	безопасности, охраны труда на	последовательность выполнения	
	рабочем месте;	технологических операций;	
	обеспечивать своевременность	требования к личной гигиене	
	текущей уборки рабочих мест в	персонала при подготовке	
	соответствии с инструкциями и	производственного инвентаря и	
	регламентами, стандартами чистоты,	кухонной посуды; возможные	
	разъяснять ответственность за	последствия нарушения санитарии и	
	несоблюдение санитарно-	гигиены;	
	гигиенических требований, техники	виды, назначение, правила	
	безопасности, пожарной	применения и безопасного хранения	
	безопасности в процессе работы;	чистящих, моющих и	
	демонстрировать приемы	дезинфицирующих средств;	
	рационального размещения	правила утилизации отходов;	
	оборудования на рабочем месте	виды, назначение упаковочных	
	повара;	материалов, способы хранения	
	обеспечивать, осуществлять	сырья и продуктов;	
	упаковку, маркировку,	виды кухонных ножей, правила	
	складирование, неиспользованного	подготовки их к работе, ухода за	
	сырья, пищевых продуктов с учетом	ними и их назначение	
	требований по безопасности		
	(ХАССП), сроков хранения		
ПК 2.1.	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих
Организовывать	подготовку рабочих мест,	оборудования, сырья, материалов	мест к безопасной работе и
подготовку	оборудования, сырья, материалов	для приготовления горячих блюд,	эксплуатации технологического
рабочих мест,	для приготовления горячих блюд,	кулинарных изделий, закусок	оборудования, производственного
оборудования,	кулинарных изделий, закусок	сложного ассортимента;	инвентаря, инструментов,
сырья, материалов	сложного ассортимента в	требования охраны труда, пожарной	весоизмерительных приборов, сырья
для приготовления	соответствии с инструкциями и	безопасности, техники безопасности	и материалов в соответствии с
горячих блюд,	регламентами;	при выполнении работ для	инструкциями и регламентами;
кулинарных	оценивать качество и безопасность	приготовления горячих блюд,	обеспечения наличия качественных

сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

дезинфицирующих средств;

правила утилизации отходов;

вилы, назначение упаковочных

материалов, способы хранения

виды кухонных ножей, других видов

инструментов, инвентаря, правила

подготовки их к работе, ухода за

сырья и продуктов;

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и

ними и их назначение процессы подготовки рабочих мест. оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов, посуды и правила ухода

выполнения полготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хололных блюд, кулинарных изделий, закусок

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 санитарногигиенических 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

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

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

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

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

несоблюдение санитарновиды кухонных ножей, других видов гигиенических требований, техники инструментов, инвентаря, правила безопасности, пожарной подготовки их к работе, ухода за безопасности в процессе работы; ними и их назначение 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 ПК 5.1. выполнять и контролировать процессы подготовки рабочих мест, выполнения полготовки рабочих Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов мест к безопасной работе и подготовку оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, эксплуатации технологического рабочих мест, мучных кондитерских изделий для приготовления хлебобулочных, оборудования, производственного разнообразного ассортимента в инвентаря, инструментов, оборудования, мучных кондитерских изделий сырья, материалов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и весоизмерительных приборов, сырья для приготовления соответствии с инструкциями и регламентами; и материалов в соответствии с хлебобулочных. требования охраны труда, пожарной регламентами: инструкциями и регламентами: мучных оценивать наличие ресурсов; безопасности, техники безопасности обеспечивания наличия кондитерских составлять заявку и обеспечивать при выполнении работ; качественных сырья, материалов, получение продуктов (по количеству санитарно-гигиенические продуктов для приготовления изделий разнообразного хлебобулочных, мучных и качеству) для производства требования к процессам ассортимента в хлебобулочных, мучных производства продукции, в том кондитерских изделий соответствии с кондитерских изделий, в числе система анализа, оценки и разнообразного ассортимента в управления опасными факторами соответствии с инструкциями и инструкциями и соответствии с заказом регламентами оценить качество и безопасность (система ХАССП); регламентами; сырья, продуктов, материалов; методы контроля качества сырья, осуществления контроля качества и распределить задания между продуктов, качества выполнения расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий подчиненными в соответствии с их работ подчиненными; квалификацией; важность постоянного контроля ресурсосбережения и безопасности объяснять правила и качества процессов приготовления и упаковки и хранения демонстрировать приемы готовой продукции; хлебобулочных, мучных способы и формы инструктирования безопасной эксплуатации кондитерских изделий производственного инвентаря и персонала в области обеспечения разнообразного ассортимента технологического оборудования; качества и безопасности разъяснять ответственность за кондитерской продукции несоблюдение санитарнособственного производства и гигиенических требований, техники последующей проверки понимания персоналом своей ответственности безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; требования охраны труда, пожарной демонстрировать приемы безопасности и производственной рационального размещения санитарии в организации питания; оборудования на рабочем месте виды, назначение, правила кондитера, пекаря; безопасной эксплуатации контролировать выбор и технологического оборудования, рациональное размещение на производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, приборов, посуды и правила ухода материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, последовательность выполнения регламентов, стандартов чистоты; технологических операций, контролировать своевременность современные методы, техника текущей уборки рабочих мест в обработки, подготовки сырья и соответствии с инструкциями и продуктов: регламентами, стандартами чистоты; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной чистящих, моющих и безопасности, охраны труда на дезинфицирующих средств, рабочем месте предназначенных для последующего использования; правила утилизации отхолов 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 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские прелпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской

продукции, напитков;

составлять понятные и

напитков;

меню

рассчитывать энергетическую

ценность блюд, кулинарных и

с учетом профиля и концепции организации питания;

кондитерских изделий, напитков;

предлагать стиль оформления меню

привлекательные описания блюд и

выбирать формы и методы рекламы,

взаимодействовать с руководством,

потребителем в целях презентации

терминологией, консультировать

выборе блюд напитков в меню;

различные способы оптимизации

анализировать спрос на новую

кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать

потребителей, оказывать помощь в

новых блюд меню и напитков;

владеть профессиональной

ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики.

ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;

основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного

меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;

правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и конлитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы

качества обслуживания различных категорий потребителей услуг

питания

выполнения разработки различных вилов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки,

ротацию, товарное соседство сырья

требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования: изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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,

выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

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 прелприятиях питания: методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

(ХАССП), сроков хранения

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

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 7.3 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам произволства пролукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними: последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при полготовке 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

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся

хранения

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); метолы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в

инструментов, инвентаря, правила

подготовки их к работе, ухода за

ними и их назначение

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных

условий хранения; опенивать 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 санитарногигиенических 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 выполнять и контролировать

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 чистяших, 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

блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификанией: 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

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произволственного инвентаря. инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при полготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

регламентов, стандартов чистоты; контродировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной разменения и регламентами, стандартами чистоты, разменения спантарно-татменических требований, техники безопасности и предаментами, стандартами чистоты, разменения спантарно-татменических требований, техники безопасности и процессе работы; демонстрировать приемы рационального разменения оборудования, продования парабочем месте повера; контролировать, осуществлять утаковку, марапровку, складирование, пенспользованных полуфабрисатов, пищевых продуктов с учетом граженения продорования, пенспользованных продуктов с учетом граженения продорование, пропродование, продорование, продорование достанныемыемыемыемыемыемыемыемыемыемыемыемыемы				
техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности доявни угда на рабочем месте: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии е исторукциями и регламентами, стандартами чистоты, разъеснить ответствие исторукциями и регламентами, стандартами чистоты, разъеснить ответствие исторукциями и регламентами, стандартами чистоты, разъесности пожарку питенических уребований, техники безопасности и процессе работы; демонистрировать процессе работы; демонистрировать процессе работы; демонистрировать процессе работы; демонистрировать, осуществлять угаковку, маряцровку, складирование, полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Подтотавливать пододожение месте повара; контролировать, сезопасности (ХАССП), сроков хранения Подтотавливать процессе оборудование, производственной инвентарь, кондитерсь, смодные рабоче месте оборудование, производственный инвентарь, концитерское сырье, исходиме материалы к работе в соответствии с интегрукций и регламентов; инструменты, весоизмерительные производственной инструмского оборудования, инструменты, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за инми; инструмского добрудования, производственной инструмского всорудования, производственный интеграции и технологического оборудования, производственной инструмство, всоизмерительных приборов, сырья инструментов, всоизмерительных приборов, сырья инструментов, всоизмерительных приборов, сырья инструментов, всоизмерительных приборов, сырья интегриватов, продуков сучетом технологий ресурсосбережения и безопасност учаковку осуществления и прасмода сортимента в соответствии и стидивами и регламентами; осуществления и прасмода сортимента в соответствии и стидивами и регламентами; осуществления качества и расхода сырья, материалов, продуков с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности учаковку и хранения правламу тизивация утака правила безопасного за правила безопасного за правила безопасного за правила безопасного за правила безопасног		1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
безопасности, охраныя труда на рабочем месте, контролировать спеченник, стандартами чистоты разъкению станических требований, стандартами чистоты разъкению синитирно- пителических требований, стандартами чистоты, разъкению свение санитирно- пителических требований, стандартами чистоты, разъкению безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального разъкещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, скалдирование, пенспользований по безопасности и продрятов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранистира, продрятов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранистира, оборудование, произродственной питены в организование, продрять, нослогование, произродственной гитены в организование, произродственной гитены в организование, произродственной питены в организование, произродственной инвентарь, кондитерское собрудование, произродственной инвентарь, виструменты, весоимерительные произродственной инвентарь, инструменты, весоимерительные претаментов; в призодственной инвентарь, инструменты, весоимерительные претаментов; в призодственной инвентарь, инструменты, весоимерительные претаментов; в призодственной инвентарь, инструменты, весоимерительные претаментами; обеспечивания наличия и инченой эксплуатации технологического оборудования, приогродственного инвентарь, инструменты, весоимерительным приогродственного инвентарь, инструменты, весоимерительным приогродственного инвентарь, инструменты, весоимерительным претаментами; обеспечивания наличия и регаментами; обеспечивания приогродственного пристемента, произродственного инвентарь, инструкциями и регаментами; обеспечивания наличия в соответствии с инструкциями и регаментами, обеспечивания подготовления в соответствии с инструкциями и регаментами, обеспечивания наличия в соответствии с инструкциями и регаментами, обеспечивания наличия в соответствии с инструкциями и регаментами, обеспечивания контролька часетва и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом тесновогий ресурсств		1 1		
рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-тигиснических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной оборудования на рабочем месте повяра; контролировать демонстрировать прицевых продуктов с учетом требований и к и и и и и и и и и и и и и и и и и		, 1	1 1	
контролировать соответствии с инструкцими и регламентами оборудование, продуктов с учетом инструкций и регламентами и регламентами оборудование, инструкциями и регламентами оборудование, инструкциями и регламентами оборудование, инструкциями и регламентами оборудование, инструкций и регламентами оборудование, инструкций и регламентами оборудование, инструкций и регламентами оботонественного инструкций и регламентами оборудование, приборов с учетом инструкций и регламентами, оборудование, приборов с учетом инструкций и регламентами, оборудование, приборов оборудование, приборов оборудование, приборов оборудования, приборов, сырья инструкциями и регламентами, оборудование, приборов оборудование, приборов оборудования, приборов, сырья инструкциями и регламентами, оборудования и регламентами, оборудования и регламентами, осущественных приборов, сырья инструкций и регламентами, осущественных приборов, сырья инструкциями и регламентами, осущественных сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосфессивания малагию и оборудования, мунных кондитерских изделий и осущественных дерокраментами, осущественных продуктов с учетом технологий ресурсосфессувским и уделения халеборудовами и халеборудовами и халеборудовами и халеборудовами уделения халеборудовами и равением халеборудовами и равением халеборудовам				
тих выдажения оборям рабочих мест в соответствие и виструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъклять ответственность за несоблюдение санитарно- питенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять унаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПОдготавливать рабочем мест оборудования, прододить уборку рабочего мест кондитера, оборудование, приводить уборку рабочего мест кондитера, оборудование, производственный инвентарь, кондитерское кондые, исходные материалы к работе в осответствии с инструкциям и регламентов; инструментов, в соответствие с инструкций и регламентов; инструментов, в соответствие и инструкций и регламентов; инструментов, в соответствие с инструкций и регламентов; инструментов, в соответствие и инструкций и регламентов; инструментов, в соответствии с инструкций и регламентов; инструментов, в соответствие инструкций и регламентов; инструментов, в соответствие инструкций и регламентов; инструментов, в соответстви и инструкций и регламентов; инструментов, в соответствиты и инструкциями и регламентами; обеспечания наличия и регламентами; обеспечания наличия и раскода сырья, материалов, продуктов для пригоговления хюдений ресурсков, дохуды и правила ухода за инми; обеспечания и инструкциями и регламентами; обеспечания наличия и регламентами; обеспечания наличия и нестрекия и правила ухода за инми; обеспечания и правила ухода за инми; обеспечания наличия обеспечания наличия продуктов для пригоговления хюдебозуючных, мучных кондитерских изделий ресурсковрежения и безопасности унажения удесбобуючных, мучных кондитерских изделий и реграментами; осуществления контроля качества и раскода сырья, материалов, продуктов с учетом технолотий ресурссобрежения и безопасности унакона и правила ухода за инминисальной в правила учетов нестраменн		[*	дезинфицирующих средств;	
подтотавливать рабочее место выбарать, подтотавливать, рабочее место борудование, производственной синтегра, восоднаеноги в проборые учетом инструкций и регламентами и претаментами и в предламентами и в претаментами и в претаментами и в претаментами и в претаментами в претаментами в претаментами в претаментами в предламентами в претаментами в претаментаме претаментаментаментаментаментаментаме		1 1 1	правила утилизации непищевых	
регламентами, стандартами чистоты, разъясиять ответственность за несоблюдение санитарно- гитиенических требований, техники безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, существлять унаковку, маркировку, складирование, пекспользованных полуфабрикатов, пыщеым продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ТК 8.1 Подтотавливать рабочее место безопасности (ХАССП), сроков хранения Подтотавливать рабочее место безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом пребований по безопасности производственной санитарии и личной гитиены в организациях питания; выбирать, подтотавливать, сборудование, производственный инвентарь, кондитерьское сырье, исходные материалых рабоче кондинерское сырье, исходные приборы с учетом инструкций и регламентами регоформаторам регоформаторам регоформаторам регоформаторам рег		текущей уборки рабочих мест в	отходов;	
разъяснять ответственность за несоблюдение санитарию- гитиенических гребований, техники безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять унаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом пребований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать, рабочее место кондитерса, оборудование, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, сообрудование, пинетрукциям и неитрументы, весоизмерительные прегламентами Технологическое оборудование, инвентарь, инсгрументы, весоизмерительные прегламентами и регламентов; инструменты, весоизмерительные прегламентами сырые, искольные материалы к работе в соответствии с инструменты, весоизмерительных приборов, сучетом инструкций и регламентами; оборудование, информ с учетом инструкций и регламентов; инструментов, внестных приямила выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, призводственного инвентаря, инструментов, всеоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за имии; инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и регламентами; осуществлениями и регламентами; осуществления контроля качества и регламентами		соответствии с инструкциями и	виды, назначение упаковочных	
песоблюдение санитарно- гитиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, существлять улаковку, маркировку, складирование, нецепользованных подуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентары, подготавливать, рабочее место оборудование, подготавливать, оборудование, подготавливать, оборудование, пивентары, инвентары, инвентары, инструкциям и регламентами предаментами предажентами преджененное предования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарни и дичены в оборудования придуательных приборов, съръв придуательных съръв, материалов, продуктов с учетом технологи предажентами; предажентами; предажентами; преджененнами предажентами; преджененнами преджененнами предженнами преджененнами предженнами предженнами предженнами предженнами пре		регламентами, стандартами чистоты,	материалов, способы хранения	
питиеических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной оборудовати рационального размещения оборудовати, правила подготовки и к работе, ухода за ними и их назначение рационального размещения оборудовати, контролировать, существлять унаковку, маркировать, систом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения проготавливать, проводить уборку рабочего место, выбирать, подголавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный пинентарь, инсегрументов, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; поставливать безопасно инсерменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; продуктов, в сосизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; и инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; и хнаначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; и живатари и личной инвентарь, инструкциями и регламентам; обеспечивания наличия качествания наличия качественных сырък, материалов, продуктов для притоговления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресулособереженной и регуламентами; осуществления контроля качества и ресульментами; осуществления контроля качества и регульментами; осуществления контроля качест		разъяснять ответственность за	сырья и продуктов;	
безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демоистрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, ишкевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Подготавливать рабочее место выбирать, подтотавливать, безопасно эксплуатировать оборудование, тивентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе сответствии с инструкциями и регламентов; Подготавливать регламентов; производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные призводственного инвентаря, инструменты, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними и их назначение производственный инвентарь, информациях питания; воговается и призводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними и их назначение производственный инвентарь, информациях питания; производственного инвентарь, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качествани с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий растовсережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий растовсережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделей ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделей ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделей ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделей кондитерских изделей ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделей кондительные продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и обезопасности упаковки и хранения хлебобулочных, му		несоблюдение санитарно-	виды кухонных ножей, других видов	
безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять улаковку, маркировку, складирование, продуктов с учетом пребований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать рабочем место поводить уборку рабочего место, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать, оборудование, инвентарь, производственный инвентарь, производственный инвентарь, производственный инвентарь, инструментов, весоизмерительные производственный инвентарь, инструментов; в соответствии с инструментов; инструментов; технологическое оборудование, производственной свопасности, производственной свопасною эксплуатировать безопасною эксплуатировать безопасною эксплуатирым и претдаментами и регламентов; технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в сезопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в сезопасною инвентаря, инструментов, в сезопасною инвентары, инструментов, за инми; технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в сезопасной эксплуатации технологического оборудования, производственных инструментов, за инми; технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в сезопасной эксплуатации технологического оборудования, приборы в посуды и правила ухода за инми; за инми инструкциями и регламентами; обещечвания наличия и регламентами; обещечвания наличия и регламентами; обещечвания наличия инструкциями и регламентами; обещечвания наличия и регламентами; за инми; за инми; за инмиратими интания; за инмиратими интенна в обогаственной свопасной работи инвентара, инструментов, в с		гигиенических требований, техники	инструментов, инвентаря, правила	
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования, неиспользованных продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Подготавливать дабочее место кондитера, оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ТЕХВ 1 производственный инвентарь, в соответствии с инструкциями и регламентами ТЕХВ 1 производственный инвентарь, производственный приборы с учетом инструкций и регламентами ТЕХВ 1 производственный инвентарь, производственный приборы с учетом инструкций и регламентами ТЕХВ 1 производственный инвентарь, производственного инвентаря, инструменты, в кесоизмерительные приборов, посуды и правила ухода за ними; ТЕХВ 1 производственного инвентаря, инструменты, в триборов, посуды и правила ухода за ними; ТЕХВ 1 производственного инвентаря, инструменты, в сеоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ТЕХВ 1 производственного инвентаря, инструменты, в сеоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ТЕХВ 2 производственного инвентаря, инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия доборомных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия дастевным сырыв, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности унаковки и хранения и деогасности унаковки и хранения конформациях питания; в деогасности унаковки и хранения и деогасности унаковки и хранения деогасности унаковки и хранения деогасности унаковки и хранения деогасности унаковки и хранения деогасности унаковки и хра		безопасности, пожарной	подготовки их к работе, ухода за	
рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, енеиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать технологическое оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные материаль к работе в соответствии с инструкциями и регламентами претламентами прогрукциями и регламентами прогрукциями и регламентами; осуществленых приборов, посуды и правила ухода за ними; прогрукциями и регламентами; осуществленных приборов, посуды и правила ухода за ними; прогрукциями и регламентами; осуществленных приборов сырья, материалов, продуктов с учетом технологий резульственных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлення контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосберьжения и безопасности утаковки и хранения и безопасности утаковки и хранения и безопасности утаковки и хранения и кондотных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, кондитерских изделий хлебобулочных кондитерских изделий кондитерских изделий кондитерских изделий кактера и кондительных продуктов с учетом инстроктим и личной гитины в безопасности управления и личной гитины в безопасности и		безопасности в процессе работы;	ними и их назначение	
оборудования па рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировки, складирование, пенстоть убоку рабочето кондитерь оборудование, продътко е сучетом инструкций и регламентами в регламентами обобрудование, приворы с учетом инструкций и регламентами обобрудование, прегламентами обобрудование, прегламентами обобрудование, прегламентами обобрудование, прегламентами обобрудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентами; а ними; обобрудования обобрудования обобрудования обобрудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; обобрудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; обобудочных, мучных кондитерских изделий разпообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия хлебобудочных, мучных кондитерских изделий распообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия хлебобудочных, мучных кондитерских изделий распообразного аскрыма и уранения хлебобудочных, мучных кондитерских и уделий распообразного сучетом технологий ресурсосбережения и безопасности унаковки и уранения хлебобудочных, мучных кондитерских и уделения хлебобратерских		демонстрировать приемы		
повара; контролировать, осуществлять учаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать проводить уборку рабочего место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское инвентарь, кондитерское инструженный инвентарь, кондитерское инструженный инвентарь, инструженты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; инструкциями и регламентов; производственный инвентарь, инстружций и регламентов; производственный инвентарь, инстружентов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; производственного инвентаря, инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия хлебобулочных, мучных кондитерских изделий размообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия хлебобулочных, мучных кондитерских изделий размообразного ассортимента в расхода сыръв, материалов, пролуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности унаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности унаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
контролировать, осуществлять улаковку, маркировку, складирование, енеспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентами ТК 8.1 проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, обезопасною эксплуатировать сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами кондитерское в соответствию с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения уллебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения уллебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и уранения и драсхода сырья учетом технологий ресурсосбережения и безопасности учетом технологий ресурсос		1		
упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать рационально организовывать, проводить уборку рабочего место кондитера, оборудование, инвентарь, инвентарь, индетрументы, весопасно эксплуатировать приборы с учетом инструкций и регламентами в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия к аними; в приборы с учетом инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия к аними; в приборы посуды и правила ухода за ними; в приборы с учетом инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия к аними; обеспечивания наличия к аними; обеспечивания наличия и регламентами; обеспечивания наличия и продуктов для приготовления и продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения и упаковки и хранения и подуктов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия и регламентами; обеспечивания наличия и продуктов для приготовления и праковдетенного инвентаря, инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия и праковдетенного инвентаря, инструкциями и регламентами; обеспечивания наличи технол		1 ,		
складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, сондитера, восотретствии с инструженты, весоизмерительные приборы с учетом инстружций и регламентами прегламентами прегламентами производственный инвентарь, инструженты, весоизмерительные приборы с учетом инстружций и регламентов; прегламентами прегламентами производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья инстружентов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; производственного инвентаря, инстружентов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; производственного инвентаря, инстружциями и регламентами; обеспечивания наличия хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разпообразного ассортимента в соответствии с инструженнями и регламентами; осуществления с инструженнями и разпообразного ассортимента в соответствии с инструженням контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности унаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПК 8.1 подуставливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные в соответствии с инструкциями и регламентами Петаментами полуфабрикатов, гищевых продуктов с учетом инструкций и регламентами производственной инструкциями и регламентами производственной инструкциями и регламентами производственной инструкций и регламентов; производственной инструкций и регламентов; производственной инструкциями и регламентами производственной инструкциями и регламентов; производственной инструкциями и регламентов; производственной инструкциями и регламентами; производственной инструкциями и регламентами; производственной инвентарь, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; производственной инвентаря, инструкциями и регламентами; обезопасной уколудатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструкциями и регламентами; обестечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и кранения и минтерры и инструкциями и регламентаря, инструкциями и ре		1		
ПК 8.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать оборудование, производственный инвентарь, кондитеркое сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать работе на рабочех оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать рабочех оборудования, производственной санитарии и личной гигисны в органация пилания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Подготавливать рабочем сетс оборудования производственной санитарии и личной гигисны в органация пилания; обеоудования, производственного инвентаря, инструментыв, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Подготавливать рабочем сет оборудования производственной санитарии и личной гигисны в органация санитарии и личной гигисны в органация; оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментыв в есоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Подготавливать работе и санитарии и личной гигисны в органация уструкциями и регламентами; обсепсивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов сучетом технологий ресурсобережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсобережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Подготавливать обородна приборы с учетом инструкций и регламентами Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, производственный инвентарь, инструментов; инструментов; инструментов; инструкциями и регламентами Подготавливать работе и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструментов, вссоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентами Подготавливать работе и технологическое оборудования, производственных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, поеуды и правила ухода за ними; Подготавливать рабочее место кондитерское сырье, исходные приборы с учетом инструкций и регламентами; обеспечивания наличия хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления котрана труда, пожарной безопасности, производственного инсентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, поеуды и правила ухода за ними; Подготавливать подготовки рабоче и жест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, поеуды и правила ухода за ними; Подготавливать безопасности унаконатори предументов, весоизмерительных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, поеуды и правила ухода за ними; Подготавливать безопасности унаконатори предументов, неститурументов, неститурументов		2 1 1		
ПК 8.1 Подготавливать проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциям и регламентами ПК 8.1 Подготавливать проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, обезопасно эксплуатировать технологическое оборудование, призводственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; производственной инструкций и регламентов; производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов, сырья инстружциями и регламентов; производственного инвентаря, инстружциям и регламентов; производственного инвентаря, инстружциям и регламентами производственного инвентаря, инструкциям и регламентами; производственного инвентаря, инструкциям и регламентами; производственного инвентаря, инструкциям и регламентами; производственного инравила ухода за ними; производственного инвентаря, инструкциям и регламентами; производственного инрентаря, инструкциям и производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; продуктов для приготовления хонебозулочных, мучных кондитерских изделий резоностеть и упаковки и хранения улебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности улаковки и уранения улебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности улаковки и уранения улебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности улаковки и уранения улебобулочных, мучных кондитерских изделий		1 0		
ПК 8.1 Подтотавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами регламентаментам		\ // I		
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами прегламентами проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, приборы с учетом инструкций и регламентами прегламентами проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, приборов с учетом инструкций и регламентов; производственный инвентарь, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, интетрументов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, интеррументов, весоизмерительных приборов, сырья инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	TIV 0 1	1	magazara aymayyy mayya yayyanyay	
рабочее место кондитера, оборудование, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инстружциями и регламентами Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатиции личной гитиены в организациях питания; виды, назначение, правила оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; за нитичной гитиены в организациях питания; виды, назначение, правила оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья неструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1		
безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами меториальных приборы с учетом инструкций и регламентами меториальных приборы с учетом инструкций и регламентами меториальных приборов, сорудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности улаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				*
оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Технологическое оборудование, производственный инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Технологического оборудования, приборы с учетом инструкций и регламентов; Технологического оборудования, приозводственных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; Технологического оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и прегламентами; Технологического оборудования, приозводственных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Технологического оборудования, приозводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; Обеспечивания наличия хаебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		* '		3 .
инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами приборы с учетом инструкций и регламентов; приборов, посуды и правила ухода за ними; приборов, посуды и правила ухода за ними; продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u> </u>	7 -	*	
кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологического оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13	1 3		1 , 13
сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами приборы с учетом инструкций и регламентов; приборов, посуды и правила ухода за ними; приборов, посуды и правила ухода за ними; продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; производственного инвентаря, инструкциями и регламентами; производственного, инструкциями и правила уславненного, инструкциями и регламентами; производственного, инструкция	1 /	1	,	
материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами материалы к работе в соответствии с приборов, посуды и правила ухода за ними; материалы к работе приборов, посуды и правила ухода за ними; материалы к работе приборов, посуды и правила ухода продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1 , 1	13	
в соответствии с инструкциями и регламентами приборов, посуды и правила ухода за ними; качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			1	1.5
инструкциями и регламентами за ними; продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		регламентов,	1 2	
регламентами хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				* ' *
кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	* *		ou minni,	
разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	регламентами			
соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**
расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1
продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1
ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1 . 3
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1 21 1
кондитерских изделий				1
				кондитерских изделий
pushooopushoro ueeoprimientu				разнообразного ассортимента

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.14 «Основы бережливого производства» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	36
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме контрольная работа	-
Всего	37

2.2. Содержание дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1	Бережливое производство	37/0	OK 1-7, 9
Тема 1.1. Производственная система бережливого производства.	Содержание 1. Бережливое производство: понятие, значение в современном мире, для ресторанного бизнеса. Актуальность организации «бережливого производства» на предприятиях общественного питания. Особенности организации бережливого производства.	8	ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 1.2. Принципы бережливого производства.	Содержание 1. Создатель схемы «бережливое производство». Основы принципов производственной системы бережливого производства. Организация работы по принципу «точно вовремя» (just-in-time). 2.Организация работы по принципу автономизации (autonomation), или автоматизации с использованием интеллекта, или «автоматизацией с человеческим лицом».	10	ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 1.3. Внедрение инновационной системы менеджмента на основе концепции бережливого производства.	Содержание Концепция бережливого производства. Инновационная система менеджмента. Внедрение инструментов бережливого производства и lean-концепции на производство. Управление качеством на производстве. Основные показатели бережливого производства. Виды потерь на производстве.	8	ОК 1-7, 9 ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 1.4. Повышение конкурентоспособност и предприятия за счет адаптации элементов бережливого производства	Содержание 1. Конкурентоспособность товаров и услуг общественного питания. Влияние системы бережливого производства на выявление скрытого потенциала предприятий и повышение их конкурентоспособности. 2. Построение карты потока будущего состояния процесса производства. Основные этапы внедрения бережливого производства на предприятие.	10	
Самостоятельная работа Контрольная работа	Bcero:	37/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-метолическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативные документы:

- 1. Вумек Дж., Джонс Д. Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании. М.: Альпина Бизнес Букс, 2022.
- 2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс Москва, 2022.
- 3. Суетина Т.А., Махтеева Е.А. Lean-программа как способ управления lean-преобразованиями на предприятии // Современные технологии управления. 2022. № 12 (24). № рег. статьи 0421200170
- 4. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс Москва, 2023
- 5. Четыркина Н.Ю. Система управления конкурентоспособностью: уровни, параметры и конкурентные преимущества // Креативная экономика. 2022. № 3 (63). с. 15-20.
- 6. Щетинина Н.Ю. Конкурентоспособность технологических кластеров // Креативная экономика. 2022. № 12 (72). с. 72-80. -

1.2.2.Электронные издания:

- 1. http://sovman.ru.
- 2. http://www.creativeconomy.ru/articles/19700/
- 3. http://www.creativeconomy.ru/articles/26607/.
- 4. http://pravo.gov.ru.
- 5. http://foodis.ru/article/trebovaniya-k-predpriyatiyam-obshhepita.

1.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

- 1. Зигель С. и Л., Лингер X. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. М.:Центрполиграф, 2022
- 2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023
 - 3. Справочник технолога общественного питания. М.:Колос, 2023
 - 4. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М., 2022г.
- 5. Шук Д. Учитесь видеть бизнес-процессы. Практика построения карт потоков создания ценности / Пер. с англ., 2-е изд. М.: Альпина Бизнес Букс: CBSD, Центр развития деловых навыков, 2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

	Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
_	Знать:	Полнота ответов,	Текущий контроль
		точность	при проведении:
-	основные понятия, термины и определения в области организации производства	формулировок, не	-
и бережл	пивого производства;	менее 75%	письменного/устного
-	классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;	правильных ответов.	опроса;
		Не менее 75%	-тестирования;
_	виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов,	правильных ответов.	-оценки результатов
столовог	о оелья;	Актуальность темы,	самостоятельной
-	правила составления и оформления меню;	адекватность	работы (докладов,
_	порядок предоставления различных услуг;	результатов	рефератов,
	порядок предоставления различных услуг,	поставленным	теоретической части

- классификацию предприятий общественного питания, особенности их	целям,	проектов, учебных
деятельности;	полнота ответов,	исследований и т.д.)
	точность	Промежуточная
- структуру предприятий;	формулировок,	аттестация
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;	адекватность	в форме
- структуру производства, элементы производственного и технологического	применения	контрольной работы
	профессиональной	в виде:
процессов;	терминологии	-письменных/
- организацию процессов производства и реализации продукции, работы		устных ответов,
основных производственных цехов и вспомогательных помещений;		-тестирования
- основные категории производственного персонала, требования к нему;		
схему «бережливого производства»;		
Уметь:		
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;		
- осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;		
- разрабатывать структуру производства;		
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и		
реализации готовой продукции, труд персонала;		
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить		
бракераж готовой продукции;		
- выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана;		
- выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим;		
- внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство;		
- выделить виды потерь на производстве;		
- построить карты потока будущего состояния процесса производства.		

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами
метрологии и стандартизации»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами
метрологии и стандартизации»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и
стандартизации»
3. Условия реализации дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами
метрологии и стандартизации»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.15 «Управление
качеством с основами метрологии и стандартизации»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ С ОСНОВАМИ МЕТРОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации»- формирование представлений о системах 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 без-действия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

Дисциплина ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации» включена в общепрофессиональный цикл дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:			
Код ОК	Уметь	Знать		
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта		

OK.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психологические особенности личности
	в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
	профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом
	описывать значимость своей специальности	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его
		нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом	принципы бережливого производства
	знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих
Организовывать	подготовку рабочих мест,	оборудования, сырья, материалов	мест к безопасной работе и
подготовку	оборудования, сырья, материалов	для приготовления полуфабрикатов;	эксплуатации технологического
рабочих мест,	для приготовления полуфабрикатов	системы охраны труда, пожарной	оборудования, производственного
оборудования,	в соответствии с инструкциями и	безопасности и техники	инвентаря, инструментов,
сырья, материалов	регламентами;	безопасности при выполнении	весоизмерительных приборов, сырья
для приготовления	составлять заявку и обеспечивать	работ;	и материалов в соответствии с
полуфабрикатов в	получение продуктов для	санитарно-гигиенические	инструкциями и регламентами
соответствии с	производства полуфабрикатов по	требования к процессам	обеспечения наличия качественных
инструкциями и	количеству и качеству в	приготовления полуфабрикатов, в	сырья, материалов, продуктов для
регламентами	соответствии с заказом;	том числе система анализа, оценки и	приготовления полуфабрикатов в
	оценивать качество и безопасность	управления опасными факторами	соответствии с заказом, планом
	сырья, продуктов, материалов;	(система ХАССП);	работы;
	распределять задания между	методы контроля качества сырья,	осуществления контроля качества и
	подчиненными в соответствии с их	продуктов для приготовления	расхода сырья, материалов,
	квалификацией;	полуфабрикатов;	продуктов с учетом технологий
	объяснять правила и	способы и формы инструктирования	ресурсосбережения и безопасности;
	демонстрировать приемы	персонала в области обеспечения	упаковки и хранения
	безопасной эксплуатации,	безопасных условий труда, качества	полуфабрикатов
	контролировать выбор и	и безопасности для приготовления	
	рациональное размещение на	полуфабрикатов;	
	рабочем месте производственного	виды, назначение, правила	
	инвентаря и технологического	безопасной эксплуатации	
	оборудования, посуды, сырья,	технологического оборудования,	
	материалов в соответствии с видом	производственного инвентаря,	
	работ и требованиями инструкций,	инструментов, весоизмерительных	
	регламентов, стандартов чистоты;	приборов, посуды для	
	обеспечивать соблюдение правил	приготовления полуфабрикатов и	
	техники безопасности, пожарной	правила ухода за ними;	
	безопасности, охраны труда на	последовательность выполнения	
	рабочем месте;	технологических операций;	
	обеспечивать своевременность	требования к личной гигиене	
	текущей уборки рабочих мест в	персонала при подготовке	
	соответствии с инструкциями и	производственного инвентаря и	
	регламентами, стандартами чистоты,	кухонной посуды; возможные	
	разъяснять ответственность за	последствия нарушения санитарии и	
	несоблюдение санитарно-	гигиены;	
	гигиенических требований, техники	виды, назначение, правила	
	безопасности, пожарной	применения и безопасного хранения	
	безопасности в процессе работы;	чистящих, моющих и	
	демонстрировать приемы	дезинфицирующих средств;	
	рационального размещения	правила утилизации отходов;	
	оборудования на рабочем месте	виды, назначение упаковочных	
	повара;	материалов, способы хранения	
	обеспечивать, осуществлять	сырья и продуктов;	
	упаковку, маркировку,	виды кухонных ножей, правила	
	складирование, неиспользованного	подготовки их к работе, ухода за	
	сырья, пищевых продуктов с учетом	ними и их назначение	
	требований по безопасности		
<u>1</u>	(ХАССП), сроков хранения		

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

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

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам произволства пролукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними: последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при полготовке 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

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся

хранения

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); метолы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в

ними и их назначение

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных

области обеспечения безопасных условий хранения; блюд, кулинарных изделий, закусок опенивать качество и безопасность условий труда, качества и сырья, продуктов, материалов; безопасности полуфабрикатов, распределять задания между пищевых продуктов; подчиненными в соответствии с их виды, назначение, правила безопасной эксплуатации квалификацией; объяснять правила и технологического оборудования, демонстрировать приемы производственного инвентаря, безопасной эксплуатации, инструментов, весоизмерительных контролировать выбор и приборов, посуды и правила ухода рациональное размещение на за ними; рабочем месте производственного последовательность выполнения инвентаря и технологического технологических операций; оборудования посуды, сырья, требования к личной гигиене материалов в соответствии с видом персонала при подготовке работ требованиями инструкций, производственного инвентаря и регламентов, стандартов чистоты; кухонной посуды; возможные контролировать соблюдение правил последствия нарушения санитарии и техники безопасности, пожарной гигиены; безопасности, охраны труда на виды, назначение, правила рабочем месте; применения и безопасного хранения контролировать своевременность чистяших, моющих и текущей уборки рабочих мест в дезинфицирующих средств; соответствии с инструкциями и правила утилизации непищевых регламентами, стандартами чистоты, отходов; виды, назначение упаковочных разъяснять ответственность за несоблюдение санитарноматериалов, способы хранения гигиенических требований, техники сырья и продуктов; безопасности, пожарной виды кухонных ножей, других видов безопасности в процессе работы; инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за демонстрировать приемы рационального размещения ними и их назначение оборудования на рабочем месте повара: контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.1. выполнять и контролировать процессы приготовления холодных выполнять подготовку рабочих мест Организовывать подготовку рабочих мест, к безопасной работе и эксплуатации и горячих сладких блюд, десертов, подготовку оборудования, сырья, материалов технологического оборудования, напитков в соответствии с рабочих мест, производственного инвентаря, для приготовления холодных и инструкциями и регламентами; оборудования, горячих сладких блюд, десертов, требования охраны труда, пожарной инструментов, весоизмерительных сырья, материалов напитков в соответствии с безопасности, техники безопасности приборов, сырья и материалов в для приготовления инструкциями и регламентами; при выполнении работ; соответствии с инструкциями и регламентами; холодных и обеспечивать наличие, санитарно-гигиенические контролировать хранение, расход обеспечивать наличие качественных горячих сладких требования к процессам пищевых продуктов и материалов с производства продукции, в том сырья, материалов, продуктов для блюд, десертов, числе требования системы анализа, учетом нормативов, требований к приготовления холодных и горячих напитков в соответствии с безопасности; контролировать оценки и управления опасными сладких блюд, десертов, напитков в инструкциями и ротацию неиспользованных факторами (системы ХАССП); соответствии с инструкциями и продуктов в процессе производства; регламентами методы контроля качества регламентами; составлять заявку и обеспечивать полуфабрикатов, пищевых осуществлять контроль качества и получение продуктов для продуктов; способы и формы расхода сырья, материалов, производства холодных и горячих инструктирования персонала в продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности сладких блюд, десертов, напитков с области обеспечения безопасных учетом потребности и имеющихся условий труда, качества и упаковки и хранения холодных и условий хранения; безопасности полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, оценивать качество и безопасность пищевых продуктов; напитков сырья, продуктов, материалов; виды, назначение, правила распределять задания между безопасной эксплуатации подчиненными в соответствии с их технологического оборудования, квалификанией: произволственного инвентаря. объяснять правила и инструментов, весоизмерительных демонстрировать приемы приборов, посуды и правила ухода безопасной эксплуатации, за ними; контролировать выбор и последовательность выполнения рациональное размещение на технологических операций; рабочем месте производственного требования к личной гигиене инвентаря и технологического персонала при полготовке оборудования посуды, сырья, производственного инвентаря и материалов в соответствии с видом кухонной посуды; возможные работ требованиями инструкций последствия нарушения санитарии и

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 санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков

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

хранения выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических 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

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 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; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

предназначенных для последующего использования; правила утилизации

отходов

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами: обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		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 6.1.	разрабатывать и контролировать	ассортимент кулинарной и	выполнения разработки различных
Осуществлять	ассортимент кулинарной и	кондитерской продукции, напитков	видов меню, ассортимента
разработку	кондитерской продукции,	различных видов меню с учетом	кулинарной и кондитерской
ассортимента	различных видов меню с учетом	потребностей различных категорий	продукции с учетом потребностей
кулинарной и	потребностей различных категорий	потребителей, видов и форм	различных категорий потребителей,
кондитерской	потребителей, видов и форм	обслуживания;	видов и форм обслуживания;
продукции,	обслуживания;	актуальные направления, тенденции	разработки и адаптации рецептур
различных видов	анализировать потребительские	ресторанной деятельности в области	блюд, напитков, кулинарных и
меню с учетом	предпочтения посетителей, меню	ассортиментной политики;	кондитерских изделий, в том числе
потребностей	конкурирующих и наиболее	классификация организаций	авторских, брендовых,
различных	популярных организаций питания в	питания; стиль ресторанного меню;	региональных с учетом
категорий	различных сегментах ресторанного	взаимосвязь профиля и концепции	потребностей различных категорий
потребителей,	бизнеса;	ресторана и меню;	потребителей, видов и форм
видов и форм	разрабатывать, презентовать	названия основных продуктов и	обслуживания;
обслуживания	различные виды меню с учетом	блюд в различных странах, в том	презентации нового меню, новых
	потребностей различных категорий	числе на иностранном языке;	блюд, кулинарных и кондитерских
	потребителей, видов и форм	ассортимент блюд, составляющих	изделий, напитков
	обслуживания;	классическое ресторанное меню;	
	принимать решение о составе меню	основные типы меню, применяемые	
	с учетом типа организации питания,	в настоящее время; принципы,	
	его технического оснащения,	правила разработки, оформления	
	мастерства персонала, единой	ресторанного меню; сезонность	
	композиции, оптимального	кухни и ресторанного меню;	
	соотношения блюд в меню, типа	основные принципы подбора	
	кухни, сезона и концепции	напитков к блюдам, классические	
	ресторана, числа конкурирующих	варианты и актуальные	
	позиций в меню; рассчитывать цену на различные	закономерности сочетаемости блюд и напитков;	
	виды кулинарной и кондитерской	примеры успешного ресторанного	
	продукции, напитков;	меню, приемлемого с кулинарной и	
	рассчитывать энергетическую	коммерческой точек зрения,	
	ценность блюд, кулинарных и	организаций питания с разной	
	кондитерских изделий, напитков;	ценовой категорией и типом кухни в	
	предлагать стиль оформления меню	регионе;	
	с учетом профиля и концепции	правила ценообразования, факторы,	
	организации питания;	влияющие на цену кулинарной и	
	составлять понятные и	кондитерской продукции	
	привлекательные описания блюд и	собственного производства;	
	напитков;	методы расчета стоимости	
	выбирать формы и методы рекламы,	различных видов кулинарной и	
	взаимодействовать с руководством,	кондитерской продукции, напитков	
	потребителем в целях презентации	в организации питания;	
	новых блюд меню и напитков;	правила расчета энергетической	
	владеть профессиональной	ценности блюд, кулинарных и	
	терминологией, консультировать	кондитерских изделий;	
	потребителей, оказывать помощь в	возможности применения	
	выборе блюд напитков в меню;	специализированного программного	
	анализировать спрос на новую	обеспечения для разработки меню,	
	кулинарную и кондитерскую	расчета стоимости кулинарной и	
	продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации	кондитерской продукции; правила и техники общения,	
	меню	правила и техники оощения, ориентированные на потребителя;	
	Monto	базовый словарный запас, в т.ч. на	
		иностранном языке;	
		системы показателей и нормативы	
		качества обслуживания различных	
		категорий потребителей услуг	
		питания	
ПК 6.3.	выполнять и контролировать	требования к условиям, срокам	выполнения организации ресурсного
Организовывать	ресурсное обеспечение деятельности	хранения и правила складирования	обеспечения деятельности
ресурсное	подчиненного персонала;	ресурсного обеспечения в	подчиненного персонала;
обеспечение	взаимодействовать со службой	организациях питания;	контроля хранения запасов,
деятельности	снабжения и ресурсного	назначение, правила эксплуатации	обеспечения сохранности запасов;
подчиненного	обеспечения;	складских помещений,	проведение инвентаризации запасов
персонала	оценивать потребности,	холодильного и морозильного	
	обеспечивать наличие материальных	оборудования;	

294 и других ресурсов; изменения, происходящие в рассчитывать потребность и продуктах при ихранении; сроки и оформлять документацию по учету условия хранения скоропортящихся товарных запасов, их получению и продуктов; расходу в процессе деятельности; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, определять потребность для выполнения производственной физические, химические и прочие); программы; причины возникновения рисков в контролировать условия, сроки, процессе хранения продуктов ротацию, товарное соседство сырья, (человеческий фактор. продуктов в процессе хранения; отсутствие/недостаток информации, проводить инвентаризацию, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования контролировать сохранность запасов; составлять акты списания персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и (потерь при хранении) запасов, ответственности за хранение продуктов продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве: процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенлениии в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания ПК 7.1. процессы подготовки рабочих мест, выполнять и контролировать Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов подготовку оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; рабочих мест, для приготовления полуфабрикатов системы охраны труда, пожарной в соответствии с инструкциями и безопасности и техники регламентами; безопасности при выполнении составлять заявку и обеспечивать работ; санитарно-гигиенические получение продуктов для производства полуфабрикатов по требования к процессам количеству и качеству в приготовления полуфабрикатов, в соответствии с заказом; том числе система анализа, оценки и оценивать качество и безопасность управления опасными факторами (система ХАССП); сырья, продуктов, материалов; распределять задания между методы контроля качества сырья, подчиненными в соответствии с их продуктов для приготовления квалификацией: полуфабрикатов; объяснять правила и способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,

рабочем месте производственного

материалов в соответствии с видом

работ и требованиями инструкций,

регламентов, стандартов чистоты;

обеспечивать соблюдение правил

техники безопасности, пожарной

безопасности, охраны труда на

обеспечивать своевременность

текущей уборки рабочих мест в

соответствии с инструкциями и

разъяснять ответственность за

несоблюдение санитарно-

безопасности, пожарной

регламентами, стандартами чистоты,

гигиенических требований, техники

безопасности в процессе работы;

рабочем месте;

инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья,

выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. контролировать выбор и рациональное размещение на безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; послеловательность 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

	TAMOUGTNUMORSTI TIMUAMIT	дезинфицирующих средств;	
	демонстрировать приемы	1 10 1	
	рационального размещения	правила утилизации отходов;	
	оборудования на рабочем месте	виды, назначение упаковочных	
	повара;	материалов, способы хранения	
	обеспечивать, осуществлять	сырья и продуктов;	
	упаковку, маркировку,	виды кухонных ножей, правила	
	складирование, неиспользованного	подготовки их к работе, ухода за	
	сырья, пищевых продуктов с учетом	ними и их назначение	
	требований по безопасности		
	(ХАССП), сроков хранения		
ПК 7.3		процессы подготовки рабочих мест,	n m. 6
	выполнять и контролировать	1	выполнения подготовки рабочих
Организовывать	подготовку рабочих мест,	оборудования, сырья, материалов	мест к безопасной работе и
подготовку	оборудования, сырья, материалов	для приготовления горячих блюд,	эксплуатации технологического
рабочих мест,	для приготовления горячих блюд,	кулинарных изделий, закусок	оборудования, производственного
оборудования,	кулинарных изделий, закусок	сложного ассортимента;	инвентаря, инструментов,
сырья, материалов	сложного ассортимента в	требования охраны труда, пожарной	весоизмерительных приборов, сырья
для приготовления	соответствии с инструкциями и	безопасности, техники безопасности	и материалов в соответствии с
горячих блюд,	регламентами;	при выполнении работ для	инструкциями и регламентами;
кулинарных	оценивать качество и безопасность	приготовления горячих блюд,	обеспечения наличия качественных
изделий, закусок	сырья, продуктов, материалов;	кулинарных изделий, закусок	сырья, материалов, продуктов для
сложного	контролировать ротацию	сложного ассортимента в	приготовления горячих блюд,
ассортимента в	неиспользованных продуктов в	соответствии с инструкциями и	*
*	* *	= -	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в
соответствии с	процессе производства;	регламентами;	•
инструкциями и	составлять заявку и обеспечивать	санитарно-гигиенические	соответствии с инструкциями и
регламентами.	получение продуктов для	требования к процессам	регламентами;
	производства горячих блюд,	производства продукции, в том	осуществления контроля качества и
	кулинарных изделий, закусок	числе требования системы анализа,	расхода сырья, материалов,
	сложного ассортимента с учетом	оценки и управления опасными	продуктов с учетом технологий
	потребности и имеющихся условий	факторами (системы ХАССП);	ресурсосбережения и безопасности
	хранения;	методы контроля качества	упаковки и хранения горячих блюд,
	распределять задания между	полуфабрикатов, пищевых	кулинарных изделий, закусок
	подчиненными в соответствии с их	продуктов; способы и формы	сложного ассортимента
	квалификацией;	инструктирования персонала в	сложного ассортимента
	1	1 1	
	объяснять правила и	области обеспечения безопасных	
	демонстрировать приемы	условий труда, качества и	
	безопасной эксплуатации,	безопасности полуфабрикатов,	
	контролировать выбор и	пищевых продуктов;	
	рациональное размещение на	виды, назначение, правила	
	рабочем месте производственного	безопасной эксплуатации	
	инвентаря и технологического	технологического оборудования,	
	оборудования посуды, сырья,	производственного инвентаря,	
	материалов в соответствии с видом	инструментов, весоизмерительных	
	работ требованиями инструкций,	приборов, посуды и правила ухода	
	1 1 1		
	регламентов, стандартов чистоты;	за ними;	
	контролировать соблюдение правил	последовательность выполнения	
	техники безопасности, пожарной	технологических операций для	
	безопасности, охраны труда на	приготовления горячих блюд,	
	рабочем месте;	кулинарных изделий, закусок	
	контролировать своевременность	сложного ассортимента;	
	текущей уборки рабочих мест в	требования к личной гигиене	
	соответствии с инструкциями и	персонала при подготовке	
	регламентами, стандартами чистоты,	производственного инвентаря и	
	разъяснять ответственность за	кухонной посуды; возможные	
	несоблюдение санитарно-	последствия нарушения санитарии и	
	гигиенических требований, техники	гигиены;	
	безопасности, пожарной	виды, назначение, правила	
	безопасности в процессе работы;	применения и безопасного хранения	
	демонстрировать приемы	чистящих, моющих и	
	рационального размещения	дезинфицирующих средств;	
	оборудования на рабочем месте;	правила утилизации отходов;	
	контролировать, осуществлять	виды, назначение упаковочных	
	упаковку, маркировку,	материалов, способы хранения	
	складирование, неиспользованных	сырья и продуктов;	
	полуфабрикатов, пищевых	виды кухонных ножей, других видов	
	продуктов с учетом требований по	инструментов, инвентаря, правила	
	безопасности (ХАССП), сроков	подготовки их к работе, ухода за	
	хранения	ними и их назначение	
ПК 7.7	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих
		*	-
Организовывать	подготовку рабочих мест,	оборудования, сырья, материалов	мест к безопасной работе и
подготовку	оборудования, сырья, материалов	для приготовления холодных блюд,	эксплуатации технологического
рабочих мест,	для приготовления холодных блюд,	кулинарных изделий, закусок в	оборудования, производственного
оборудования,	кулинарных изделий, закусок в	соответствии с инструкциями и	инвентаря, инструментов,
сырья, материалов	соответствии с инструкциями и	регламентами;	весоизмерительных приборов, сырья
для приготовления	регламентами;	требования охраны труда, пожарной	и материалов в соответствии с
холодных блюд,	контролировать хранение, расход	безопасности, техники безопасности	инструкциями и регламентами;
кулинарных	полуфабрикатов, пищевых	при выполнении работ;	обеспечивания наличия

изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

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 излелий, закусок с **учетом** потребности и имеюшихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификанией: 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 санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

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 отхолов: 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

качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие. контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пишевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; вилы, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами: обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	объяснять правила и	инструментов, весоизмерительных	
	демонстрировать приемы	приборов, посуды и правила ухода	
	безопасной эксплуатации,	за ними;	
	контролировать выбор и	последовательность выполнения	
	рациональное размещение на	технологических операций;	
	рабочем месте производственного	требования к личной гигиене	
	инвентаря и технологического	персонала при подготовке	
	оборудования посуды, сырья,	производственного инвентаря и	
	материалов в соответствии с видом	кухонной посуды; возможные	
	работ требованиями инструкций,	последствия нарушения санитарии и	
	регламентов, стандартов чистоты;	гигиены;	
	контролировать соблюдение правил	виды, назначение, правила	
	техники безопасности, пожарной	применения и безопасного хранения	
	безопасности, охраны труда на	чистящих, моющих и	
	рабочем месте;	дезинфицирующих средств;	
	контролировать своевременность	правила утилизации непищевых	
	текущей уборки рабочих мест в	отходов;	
	соответствии с инструкциями и	виды, назначение упаковочных	
	регламентами, стандартами чистоты,	материалов, способы хранения	
	разъяснять ответственность за	сырья и продуктов;	
	несоблюдение санитарно-	виды кухонных ножей, других видов	
	гигиенических требований, техники	инструментов, инвентаря, правила	
	безопасности, пожарной	подготовки их к работе, ухода за	
	безопасности в процессе работы;	ними и их назначение	
	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		
ПК 8.1	рационально организовывать,	требования охраны труда, пожарной	выполнения подготовки рабочих
Подготавливать	проводить уборку рабочего места,	безопасности, производственной	мест к безопасной работе и
рабочее место	выбирать, подготавливать,	санитарии и личной гигиены в	эксплуатации технологического
кондитера,	безопасно эксплуатировать	организациях питания;	оборудования, производственного
оборудование,	технологическое оборудование,	виды, назначение, правила	инвентаря, инструментов,
инвентарь,	производственный инвентарь,	безопасной эксплуатации	весоизмерительных приборов, сырья
кондитерское	инструменты, весоизмерительные	технологического оборудования,	и материалов в соответствии с
сырье, исходные	приборы с учетом инструкций и	производственного инвентаря,	инструкциями и регламентами;
материалы к работе	регламентов;	инструментов, весоизмерительных	обеспечивания наличия
в соответствии с	регламентов,	приборов, посуды и правила ухода	качественных сырья, материалов,
инструкциями и		приооров, посуды и правила ухода за ними;	продуктов для приготовления
регламентами		Ju millin,	хлебобулочных, мучных
Perviamentamin			кондитерских изделий
			разнообразного ассортимента в
			соответствии с инструкциями и
			регламентами;
			осуществления контроля качества и
			расхода сырья, материалов,
			продуктов с учетом технологий
			ресурсосбережения и безопасности
			упаковки и хранения
			хлебобулочных, мучных
			кондитерских изделий
			разнообразного ассортимента
	I		разпообразного ассортимента

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	82
Курсовая работа (проект)	-

Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме контрольная работа	-
Всего	83

2.2.Содержание дисциплины ОП.15 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	OK 1-7, 9
	Основные понятия в области управления качеством с основами метрологии и стандартизации. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по управлению качеством с основами метрологии и стандартизации в профессиональной деятельности.		ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Раздел 1	Управление качеством на предприятии	30	
Тема 1.1 Качество как объект управления	Содержание Понятие управления качеством, его принципы, функции и методы. Системный подход к управлению качеством. Сущность основных систем управления качеством. Модель системы менеджмента качества, основанная на процессном подходе. Процессы жизненного цикла продукции. Стратегическое и тактическое управление качеством на предприятии	16	OK 1-7, 9 ΠΚ1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Тема 1.2	Содержание	14	OK 1-7, 9
Системы управления качеством и организация управления качеством на предприятии (организации)	Основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством. Системы управления качеством на основе международных стандартов ИСО 9000. Этапы формирования и внедрения систем управления качеством на предприятии в соответствии с МС ИСО 9000. Отраслевые системы управления качеством. Система НАССР (ХАССП) (пищевые продукты), ее принципы и цели. Системы управления качеством окружающей среды предприятия. Организация и функционирование службы управления качеством на предприятии. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности Концепция Всеобщего управления качеством (ТQМ), ее основные принципы. Организация технического контроля качества продукции на предприятии. Аудит системы управления качеством на предприятии, его виды, назначение и задачи		IIK1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9, 8.1
Раздел 2	Организационно-экономические условия обеспечения качества	50	OK 1-7, 9
Тема 2.1	Содержание	10	ПК1.1, 2.1, 3.1,
Государственное регулирование качества	Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества. Содержание Федерального Закона «О качестве и безопасности		4.1, 5.1, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.7, 7.9,

и безопасности	пищевых продуктов» №29-Ф3 от 2.01.2000г.		8.1
продукции	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных		
	производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых		
	концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных		
	факторов		
Тема 2.2	Содержание	10	OK 1-7, 9
Техническое	Понятие и виды технических регламентов. Порядок разработки и принятия технического регламента.		ПК1.1, 2.1, 3.1,
регулирование в	Государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов		4.1, 5.1, 6.1, 6.3,
обеспечении качества и			7.1, 7.3, 7.7, 7.9,
подтверждения его			8.1
соответствия			
Тема 2.3	Содержание	10	OK 1-7, 9
Стандартизация как	Понятие и основные направления развития стандартизации. Объекты, цели, задачи, принципы,		ПК1.1, 2.1, 3.1,
нормативное условие	функции и средства стандартизации.		4.1, 5.1, 6.1, 6.3,
обеспечения качества	Системы стандартизации: государственная система стандартизации Российской		7.1, 7.3, 7.7, 7.9,
	Федерации (ГСС РФ), межгосударственная и межотраслевые системы стандартизации.		8.1
	Международная и региональная стандартизация. Применение международных стандартов в РФ.		
	Эффективность работ по стандартизации		
Тема 2.4	Содержание	10	OK 1-7, 9
Сертификация и	Понятие, цели и принципы и средства сертификации. Роль сертификации в повышении качества		ПК1.1, 2.1, 3.1,
подтверждение	продукции. Формы подтверждения соответствия. Обязательная и добровольная сертификация.		4.1, 5.1, 6.1, 6.3,
соответствия в	Декларирование соответствия.		7.1, 7.3, 7.7, 7.9,
обеспечении	Сертификация услуг общественного питания, правила и порядок проведения сертификации.		8.1
безопасности и качества	Сертификация систем управления качеством и экологическая сертификация. Сертификация на		
продукции	международном и региональном уровне		
Тема 2.5	Содержание	10	ОК 1-7, 9
Метрология в	Понятие метрологии, цели, задачи, объекты и субъекты метрологии. Виды, методы и средства		ПК1.1, 2.1, 3.1,
обеспечении качества	измерений. Государственное управление деятельностью по обеспечению единства измерений.		4.1, 5.1, 6.1, 6.3,
продукции	Государственный метрологический контроль и надзор, ответственность за нарушение		7.1, 7.3, 7.7, 7.9,
	метрологических правил.		8.1
Самостоятельная работа		1	
Всего:		83	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ С ОСНОВАМИ МЕТРОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативные документы:

- 1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
- 2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
- 3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
- 4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
- 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
- 6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
- 7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
 - 3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
- 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
- 11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
- 12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

- 1. Управление качеством [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Н. Байдаков [и др.]. Электрон. дан. Ставрополь : СтГАУ, 2019. 136 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107225.
- 2. Васюков А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2022. 296 с.
- 3. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. учебник. М.: Дашков и К, 2019. 320c
- 4. ГОСТ Р 1.0-92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения.
- 5. ГОСТ Р 1.2-92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов.
- 6. ГОСТ Р 1.4-2002. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Стандарты предприятий. общие положения.
 - 7. ГОСТ Р 50647 94. Общественное питание. Термины и определения.

- 8. ГОСТ Р 50762 95. Общественное питание. Классификация предприятий.
- 9. ГОСТ Р 50763– 95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 10. ГОСТ Р 50764 95. Общественное питание. Общие требования.
- 11. ГОСТ Р 51074 97. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
- 12. ГОСТ Р 8.579 2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
- 13. ГОСТ Р ИСО 9000 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
 - 14. ГОСТ Р ИСО 9001 2001. Системы менеджмента качества. Требования
- 15. ГОСТ Р ИСО 9004 2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.
 - 16. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», №29-ФЗ от 2.01.2000г.
 - 17. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93
 - 18. Φ 3 «О техническом регулировании» от 27.12.2002
- 19. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 (с изм. от 21.05.2001)

3.2.2. Электронные издания

1. Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html

Агарков, А.П. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Агарков. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93445

3.2.3. Дополнительная литература:

Дополнительные источники:

- 1. Горбашко Е.А. Управление качеством. Учебное пособие. СПб.: Питер, 2019. 384с.
- 2. Лифшиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. М.: ЮРАЙТ. 2019. 160c.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ С ОСНОВАМИ МЕТРОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание:форм подтверждения соответствия; -примеров отечественной и международной практики подтверждения соответствия -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;	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 контрольной работы в
-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		виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; -применять требования нормативных документов к основным видам	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие	Текущий контроль: - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация:

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОП.16ц Цифровой модуль»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.18Ц ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.16ц Цифровой модуль»- обеспечить общее понимание основ цифровой экономики, особенностей и возможностей использования цифровых технологий в образовательных целях и в своей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.16ц Цифровой модуль» включена в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	уметь	Знать
OK 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	актуальный профессиональный и социальный контекст,
	социальном контексте, анализировать и выделять её составные	в котором приходится работать и жить
	части	структура плана для решения задач, алгоритмы
	определять этапы решения задачи, составлять план действия,	выполнения работ в профессиональной и смежных
	реализовывать составленный план, определять необходимые	областях
	ресурсы	основные источники информации и ресурсы для
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	решения задач и/или проблем в профессиональном
	решения задачи и/или проблемы	и/или социальном контексте
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	смежных сферах	порядок оценки результатов решения задач
	оценивать результат и последствия своих действий	профессиональной деятельности
011.00	(самостоятельно или с помощью наставника)	
OK 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	номенклатура информационных источников,
	поиска, выбирать необходимые источники информации	применяемых в профессиональной деятельности
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	приемы структурирования информации
	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты	формат оформления результатов поиска информации
	поиска	современные средства и устройства информатизации,
	оценивать практическую значимость результатов поиска	порядок их применения и
	применять средства информационных технологий для решения	программное обеспечение в профессиональной
	профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в	деятельности, в том числе цифровые средства
	профессиональной деятельности	
	использовать различные цифровые средства для решения	
	профессиональных задач	
OK 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой
	профессиональной деятельности	документации
	применять современную научную профессиональную	современная научная и профессиональная
	терминологию	терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального	возможные траектории профессионального развития и
	развития и самообразования	самообразования
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих	финансовой грамотности
	идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	правила разработки презентации
	источники финансирования	основные этапы разработки и реализации проекта
	презентовать идеи открытия собственного дела в	
	профессиональной деятельности	
	определять источники достоверной правовой информации	
	составлять различные правовые документы	
	находить интересные проектные идеи, грамотно их	
	формулировать и документировать	
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план	
OK 04	проекта организовывать работу коллектива и команды	HAHVA HARIHIAARIA AANADI I HARTAHI HAATHI KA HARTINDA
OK 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
		психологические осоосности личности
OK 05	профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов
OK 03	профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
OK 06	проявлять голерантность в расо тем коллективе	сущность гражданско-патриотической позиции
510 00	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том
	описывать значимость своей специальности	числе с учетом гармонизации межнациональных и
	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений
	I, v	значимость профессиональной деятельности по
		специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и
		последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении

	профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.16ц «Цифровой модуль» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	48
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-
Bcero	48

2.2.Содержание дисциплины ОП.16ц «Цифровой модуль»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1	Теоретические основы цифровизации экономики	8	
Тема 1.1. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	Содержание Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.	4	OK 1-7, 9
Тема 1.2. Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики.	Содержание Информация как производительная сила и стратегический ресурс. Модели информационной экономики. Принципы информационного общества. Структура современного общества. Производственные отношения. Экономическая сфера общества. Экономическая информация. Микро-, мезо- и макро- экономические характеристики современного информационного общества. Сканирование внешней среды. Субъектно-объектная модель информационного общества.	4	
Раздел 2	Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики	16	ОК 1-7, 9
Тема 2.1. Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики	Содержание Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики. Национальная технологическая инициатива (НТИ). Рынки и рабочие группы НТИ. Глобальная информационная инфраструктура. Информационная инфраструктура в России. Примеры информационной инфраструктуры. Формирование информационной инфраструктуры. Взаимодействия информационной инфраструктуры и потребителей.	6	
Тема 2.2. Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект	Содержание Понятие и признаки субъектов предпринимательского права. Создание субъектов предпринимательского права (понятие, способы, порядок и основные этапы). Планирование, составление бизнес-плана. Лицензирование предпринимательского права. Реорганизация субъектов предпринимательского права. Ликвидация субъектов предпринимательского права.	4	
Тема 2.3. Индустрия	Содержание	6	

4.0. как новая концепция организации производственной деятельности	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности. Четвертая промышленная революция. Мировой опыт реализации новых технологических инициатив. Признаки, технологии и риски Индустрии 4.0. Следствия объединения цифровой и физической сферы для всех отраслевых систем. Технологическое содержание и базовые принципы Индустрии 4.0. Потенциальные выгоды от внедрения технологий Индустрия 4.0. Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России.		
Раздел 3	Интернет-маркетинг	16	
Тема 3.1. Технологии интернет- маркетинга	Содержание Технологии интернет-маркетинга. Использование интернета для сбора и анализа маркетинговой информации. Коммерческая информация в сети интернет. Интернет-ресурсы, используемые для проведения маркетинговых исследований. Современные методы сбора маркетинговой информации в Интернет. Технологии электронного бизнеса и интернет-маркетинга. Основные направления использования технологий Интернет-маркетинга. Роль интернет-маркетинга и электронной коммерции. СКМ как новый этап развития корпоративных информационных систем. Технологии сети Интернет для реализации маркетинговой деятельности. Web-сайт в электронном бизнесе. Роль и функции Web-сайта в электронном маркетинге. Типы веб-ресурсов. Возможность профессионального общения, получения индивидуальных консультаций. Категории сетевых проектов. Характеристика основных форм рекламы в Интернете. Виды и средства распространения рекламы в Интернет.	8	OK 1-7, 9
Тема 3.2. Электронная торговля и платежные системы в интернет	Содержание Электронная торговля и платежные системы в интернет. Электронные платежи. Сущность понятий «электронная торговля» и «электронная коммерция. Внедрение систем электронной торговли. Преимущества электронной торговли как формы организации бизнеса. Составляющие электронной торговли (участники, процессы, сети) и их краткая характеристика. Основные сферы электронной коммерции. Особенности этапов электронной сделки. Назначение электронной платежной системы; Классификация платежных систем в интернет; Достоинства и преимущества интернет — платежей. Юридическая и финансовая основа электронных сделок. Классификация схемы платежей. Кредитные и дебетовые схемы. Классификация моделей электронных платежей.	8	OK 1-7, 9
Раздел 4	Информационная безопасность	6	OK 1-7, 9
Тема 4.1. Нормативно- правовые основы информационной безопасности	Содержание Нормативно-правовые основы информационной безопасности. Стандартизированные определения. Существенные признаки понятия. Нормативные документы в области информационной безопасности. Органы (подразделения), обеспечивающие информационную безопасность.	2	OK 1-7, 9
Тема 4.2. Меры, механизмы и	Содержание Меры, механизмы и средства защиты информации. Организационно-технические и режимные меры и	4	OK 1-7, 9

средства защиты	методы. Программно-технические способы и средства обеспечения информационной безопасности.		
информации	Способы защиты от компьютерных злоумышленников. Организационная защита объектов		
	информатизации. Исторические аспекты возникновения и развития информационной безопасности.		
	Информационная безопасность предприятия./0		
Промежуточная аттест	Промежуточная аттестация в форме ДЗ		
Всего		48/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16Ц «ЦИФРОВОЙ МОДУЛЬ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

- кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с требованиями образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. Москва: ИНФРА-М, 2020. 186 с.
- 2. Нетёсова, О. Ю. Информационные технологии в экономике : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Нетёсова. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 178 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Акулич, М.В. Интернет-маркетинг: учебник / М.В. Акулич. — Москва: Дашков и К°, 2020. — 352 с. — Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453407

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Лапина М. А. Информационное право / М.А. Лапина; А.Г. Ревин; В.И. Лапин М.: Юнити-Дана, 2020. 336 с.
- 2. Соловьев А. В. Культура информационного общества / А.В. Соловьев М.:Директ-Медиа, 2020. 276 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16Ц «ЦИФРОВОЙ МОДУЛЬ»

«цифровой модуль»				
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки		
знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности поспечения деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности поспечения ресурсы безопасности при ведении профессиональной деятельности посповные ресурсы.	понимает эволюцию развития в системе информационной экономики; знает основные правила и методы работы с пакетами прикладных программ; анализирует влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений; имеет понятие о правовой информации как среды информационной системы; понимает назначение, возможности, структуру, принцип работы информационных справочноправовых систем; знает меры, механизмы и средства защиты информации; понимает возможности сетевых технологий работы с информацией;	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Решение ситуационных задач, тестирование, доклады, устный опрос, контрольная работа		

принципы бережливого производства

основные направления изменения климатических условий региона

правила поведения в чрезвычайных ситуациях

современные средства и устройства информатизации;

порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

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

основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов

порядок выстраивания презентации

кредитные банковские продукты;

Умеет:

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы

выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать

получаемую информацию, оформлять результаты поиска

оценивать практическую значимость результатов поиска

применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

использовать современное программное обеспечение в профессиональной леятельности

использовать различные цифровые средства для решения профессиональных залач

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности

определять источники достоверной правовой информации

составлять различные правовые документы

находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать

оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта

организовывать работу коллектива и команды

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной

тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе

проявлять гражданско-патриотическую позицию

демонстрировать осознанное поведение

описывать значимость своей специальности

применять стандарты антикоррупционного поведения

соблюдать нормы экологической безопасности

определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства

организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

применять средства информационных технологий для решения

профессиональных задач;

использовать современное программное обеспечение

использует программное обеспечение в профессиональной деятельности; применяет компьютерные и телекоммуникационные средства; работает с информационными справочно-правовыми системами; использует прикладные программы в профессиональной леятельности: владеет навыками постановки управленческих целей и задач в сфере профессиональной деятельности для принятия управленческих решений; использует ресурсы локальных и глобальных информационных сетей.

Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Решение ситуационных задач, тестирование, доклады, устный опрос, контрольная работа

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	
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	
профессиональной деятельности;	
определять источники финансирования	

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
2. Структура и содержание дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение,
кредит»
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»
3.1. Материально-техническое обеспечение
3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»
• • •

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17Ц «ФИНАНСЫ, ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, КРЕДИТ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»- формирование представлений о законодательной и нормативной базе, экономической сущности финансовокредитных отношений; финансовую, кредитную и банковскую системы РФ; роль денежного обращения в формировании финансовых ресурсов государства и его субъектов; назначение, состав и источники формирования собственных средств; правила банковского и коммерческого кредитования.

Дисциплина ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит» включена в цикл общих гуманитарных социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с Φ ГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:				
Код ОК	Уметь	Знать			
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства			
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта			
OK.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности			
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста			
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и			

	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	
Учебные занятия	50	
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамен	3	
Bcero	54	

2.2. Содержание дисциплины ОП.17ц «Финансы, денежное обращение, кредит»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Деньги, денех	кное обращение, денежная система	6	
Тема 1.1.	Содержание	2	
Сущность, функции	Сущность и происхождение денег. Функции денег. Виды денег.		ОК 1-7, 9
и виды денег			
Тема 1.2	Содержание	4	
Денежное	Денежное обращение. Наличное и безналичное обращение. Закон денежного обращения. Денежная масса и		ОК 1-7, 9
обращение и	скорость обращения денег.		
денежная система	Денежная система и ее элементы Денежная система Российской Федерации. Инфляция и формы ее		
	проявления. Антиинфляционная политика.		
	инансовая система, бюджет государства	26	
Тема 2.1	Содержание	8	
Финансы и	Социально-экономическая сущность и функции финансов Роль финансов в расширенном воспроизводстве.		ОК 1-7, 9
финансовая система	Виды и признаки финансов.		
	Финансовая система и ее структура. Функции и звенья финансовой системы.		
	Финансовая политика государства и предприятия. Система управления финансами Современная финансовая политика Российской Федерации		
Тема 2.2	Содержание	8	
Финансы	Государственный бюджет и бюджетная система. Понятие государственного займа и государственного долга.		ОК 1-7, 9
государства	Бюджетный дефицит, его сущность и экономические последствия. Методы финансирования бюджетного		
	дефицита.		
	Социально-экономическая сущность внебюджетных фондов, источники формирования и направления		
	расходования внебюджетных фондов РФ		
	Состав и структура доходов и расходов государственного бюджета и внебюджетных фондов.		
	Определение облагаемой базы для расчета отчислений во внебюджетные фонды и расчет суммы отчислений.		
Тема 2.3	Содержание	4	ОК 1-7, 9

Финансовое	Финансовое планирование, сущность, значение и задачи. Финансовое планирование на предприятиях.		OK 1-7, 9
планирование и	Финансовый план.		
финансовый	Сущность финансового контроля. Виды, формы и методы проведения финансового контроля. Основные		
контроль	виды государственного финансового контроля и органы, его осуществляющие.		
Тема 2.4	Содержание	4	
Финансы	Сущность и функции финансов коммерческих и некоммерческих организаций и предприятий. Принципы		OK 1-7, 9
коммерческих и	организации и источники финансирования финансов предприятий.		
некоммерческих	Финансовые ресурсы предприятия и их источники. Основной и оборотный капитал. Доходы, затраты и		
предприятий и	прибыль предприятия: Выручка от реализации продукции. Прибыль и рентабельность		
организации			
Тема 2.5	Содержание	2	ОК 1-7, 9
Страхование	Сущность страхования, его роль и функции. Участники страховых отношений и их интересы. Классификация		OK 1-7, 9
	и виды страхования.		
Раздел III. Кредитная	и банковская система, рынок ценных бумаг	14	
Тема 3.1	Содержание	4	OK 1-7, 9
Кредит и кредитная	Сущность и необходимость кредита. Кредит как форма движения ссудного капитала Основные этапы		OK 1-7, 9
система	развития кредитных отношений Роль кредита в развитии предпринимательства Основные принципы и		
	функции кредита		
	Основные формы кредита и его классификация. Новые виды кредита: лизинг, кредитные карточки, ипотека.		
	Кредитный договор		
Тема 3.2	Содержание	4	ОК 1-7, 9
Банки и банковская	Банковская система РФ. Классификация банков. Центральный Банк, его роль, значение и функции		ОК 1-7, 9
система	Система коммерческих банков, их функции. Порядок взаимоотношений предприятий с банками.		
	Определение суммы процентов по вкладам.		
Тема 3.3	Содержание	2	
Рынок ценных	Рынок ценных бумаг: структура, функции и участники. Роль и значение рынка ценных бумаг. Виды ценных		ОК 1-7, 9
бумаг	бумаг.		
Тема 3.4	Содержание	4	OK 1-7, 9
Финансирование и	Капитальные вложения предприятия: понятие, источники и методы их финансирования. Кредитование и		OK 1-7, 9
кредитование	показатели эффективности капитальных вложений		
капитальных	Инвестиционная деятельность предприятий, классификация инвестиций		
вложений	Государственная инвестиционная политика.		
Раздел IV Междунаро	дные валютно-финансовые и кредитные отношения	4	
Тема 4.1	Содержание	4	OK 1-7, 9

Валютная система	Валюта и валютная система, понятие и виды. Элементы национальной валютной системы. Термины в		ОК 1-7, 9
РФ и	валютном законодательстве РФ		
международные	Международный кредит: понятие, сущность, формы и функции. Виды международного кредита.		
кредитные	Международные валютно-кредитные и финансовые организации, их роль в развитии мировой экономики		
отношения			
Самостоятельная раб	ота	1	
Промежуточная аттес	тация в форме экзамена	3	
	Всего:	54/0	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17Ц «ФИНАНСЫ, ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, КРЕДИТ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

Основные источники:

- 1. Климович В.П. Финансы, денежное обращение и кредит. М.: ФОРУМ, 2019
- 2. Перекрестова Л.В. Финансы и кредит/ Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.П. Сазонов. М.: Издательский центр «Академия», 2022

Дополнительные источники:

- 1. Белоглазова Г.Н. Деньги, кредит, банки/ Учебник / Под ред. Г. Н. Белоглазовой. М.: Высшее образование, 2019
- 2. Галанов В.А. Финансы, денежное обращение и кредит. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022
 - 3. Дробозина А.А. Финансы, денежное обращение и кредит. М.: ЮНИТИ, 2019
- 4. Финансы и кредит: Учеб.пособие. / Под ред. А.М. Ковалевой. М.: Финансы и статистика, 2019
- 5. Шуляк П.Н. Финансы предприятия. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019
 - 6. Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17Ц «ФИНАНСЫ, ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, КРЕДИТ»

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умение пользоваться источниками экономической информации и нормативными документами для решения финансовохозяйственных вопросов, выполнять необходимые финансово-кредитные расчеты, анализировать финансовое состояние предприятия, активно воздействовать на эффективное использование финансовых ресурсов предприятия. Знание законодательной и нормативной базы, экономической сущности финансово-кредитных отношений; финансовой, кредитной и банковской системы РФ; роли денежного обращения в формировании финансовых ресурсов государства и его субъектов; назначения, состава и источников формирования собственных средств; правил банковского и коммерческо-го кредитования.	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 экзамена

Приложение 2.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины ОП.18ц «Правовые основы предпринимательской деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Общая	характері	истика	дисциплины	ОП.18ц	«Правовые	основы
пре	дпринимател	іьской дея	тельностих	>		•••••	•••••
1.1.	Цель и место	дисциплин	ны в структ	уре образователь	ной програм	ІМЫ	
				дисциплины			
				сти ОПОП-П			
				дисциплины			
пре	дпринимател	іьской дея	тельностих	>		•••••	•••••
2.1.	Трудоемкост	ь освоения	дисциплин	Ы			
				ОП.18ц «Право			
	-						
3.1.	Материально	-техническ	сое обеспече	ение			
	_						
				освоения дисци			
пре	- едпринимател	іьской дея	тельностих	>	•••••	•••••	•••••

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.18Ц ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.18ц Правовые основы предпринимательской деятельности»подготовка специалистов, способных самостоятельно применять положения
законодательства, регулирующего предпринимательские отношения, оценивать
закономерности судебной практики, анализировать содержание новых правовых актов.

Дисциплина «Правовые основы предпринимательской деятельности» включена в обязательную часть общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
OK 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

OK 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении
	определять направления ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной
	организовывать профессиональную деятельность с	деятельности
	соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения
	организовывать профессиональную деятельность с учетом	принципы бережливого производства
	знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;
	решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в
	использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.2.	выполнять и контролировать текущее	знать виды организационных	выполнения текущего
Осуществлять	планирование, координацию деятельности	требований и их влияние на	планирования деятельности
текущее	подчиненного персонала с учетом	текущее планирование работы	подчиненного персонала с
планирование,	взаимодействия с другими	подчиненного персонала с учетом	учетом взаимодействия с
координацию	подразделениями взаимодействовать со	взаимодействия с другими	другими подразделениями;
деятельности	службой обслуживания и другими	подразделениями;	координации деятельности
подчиненного персонала с	структурными подразделениями организации питания;	дисциплинарные процедуры в организации питания;	подчиненного персонала
учетом	составлять графики работы с учетом	методы эффективного	
взаимодействия	потребности организации питания;	планирования работы	
с другими	управлять конфликтными ситуациями,	бригады/команды; методы	
подразделениями	разрабатывать и осуществлять мероприятия	привлечения членов	
	по мотивации и стимулированию	бригады/команды к процессу планирования работы;	
	персонала; предупреждать факты хищений и других	методы эффективной организации	
	предупреждать факты хищении и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	работы бригады/команды; способы	
	рассчитывать по принятой методике	получения информации о работе	
	основные производственные показатели,	бригады/команды со стороны;	
	стоимость готовой продукции;	способы оценки качества	
	вести утвержденную учетно-отчетную	выполняемых работ членами	
	документацию	бригады/команды, поощрения	
		членов бригады/команды;	
		личные обязанности и	
		ответственность бригадира на	
		производстве;	
		принципы разработки	
		должностных обязанностей,	
		графиков работы и табеля учета	
		рабочего времени;	
		правила работы с документацией,	
		составление и ведение которой	
		входит в обязанности бригадира;	
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной	
		ответственности бригадира;	
		структура организаций питания	
		различных типов, методы	
		осуществления взаимосвязи между	
		подразделениями производства;	
		методы предотвращения и	
		разрешения проблем в работе,	
		эффективного общения в	
		бригаде/команде;	
		психологические типы характеров	
		работников системы и формы	
		оплаты труда, виды	
		стимулирующих и	
ПК 6.2		компенсационных выплат	
ПК 6.3.	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного	требования к условиям, срокам	выполнения организации
Организовывать ресурсное	персонала;	хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в	ресурсного обеспечения деятельности подчиненного
обеспечение	персонала, взаимодействовать со службой снабжения и	организациях питания;	персонала;
деятельности	ресурсного обеспечения;	назначение, правила эксплуатации	контроля хранения запасов,
подчиненного	оценивать потребности, обеспечивать	складских помещений,	обеспечения сохранности
персонала	наличие материальных и других ресурсов;	холодильного и морозильного	запасов; проведение
	рассчитывать потребность и оформлять	оборудования;	инвентаризации запасов
	документацию по учету товарных запасов,	изменения, происходящие в	<u> </u>
	их получению и расходу в процессе	продуктах при ихранении; сроки и	
	деятельности;	условия хранения	
	определять потребность для выполнения	скоропортящихся продуктов;	
	производственной программы;	возможные риски при хранении	
	производственной программы,	возможные риски при хранении	

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

	документооборота, учета и	
	отчетности; формы документов,	
	порядок их заполнения;	
	контрольные точки процессов	
	производства, обеспечивающие	
	безопасность готовой продукции;	
	современные тенденции и	
	передовые технологии, процессы	
	приготовления продукции и	
	напитков собственного	
	производства;	
	правила составления графиков	
	выхода на работу	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Дисциплина ОП.18ц «Правовые основы предпринимательства» введена за счет вариативной части в соответствии с потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	46
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	-
Всего	46

2.2. Содержание дисциплины ОП.18ц «Правовые основы предпринимательства»

Наименование разделов и тем Раздел 1	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, Основы предпринимательской деятельности и предпринимательского права	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Понятие и	Содержание	4	OK 1-7, 9
содержание	Понятие и содержание предпринимательства. Признаки предпринимательской деятельности.	4	ПК 6.2 - 6.4
предпринимательства	Виды предпринимательской деятельности. Предприятие в рыночных условиях. Становление предпринимательства в России.		1110.2 0.4
Тема 1.2. Понятие	Содержание	4	
предпринима- тельского права	Предмет и метод предпринимательского права. Наука предпринимательского права. Принципы предпринимательского права. Источники предпринимательского права. Хозяйственные правоотношения.		
Раздел 2	Правовой механизм регулирования предпринимательской деятельности	38	ОК 1-7, 9
Тема 2.1. Право на	Содержание	4	ПК 6.2 - 6.4
осуществле-ние	Содержание права на осуществление предпринимательской деятельности. Организационно-		
предприниматель-ской	правовые формы предпринимательской деятельности. Система требований, предъявляемых к		
деятельности	предпринимательской деятельности.		
Тема 2.2. Правовое	Содержание	6	ОК 1-7, 9
положение субъектов	Понятие и признаки субъектов предпринимательского права. Создание субъектов]	ПК 6.2 - 6.4
предприни-мательской	предпринимательского права (понятие, способы, порядок и основные этапы). Планирование,		
деятельно-сти	составление бизнес-плана. Лицензирование предпринимательского права. Реорганизация		
	субъектов предпринимательского права. Ликвидация субъектов предпринимательского права.		
Тема 2.3. Правовые	Содержание	4	OK 1-7, 9
основы	Понятие и правовое регулирование несостоятельности. Признаки несостоятельности. Система		ПК 6.2 - 6.4
несостоятельности	процедур банкротства. Процедуры, применяемые к должнику.		
(банкротство)			0714.5.0
Тема 2.4. Правовой	Содержание	4	OK 1-7, 9
режим иму-щества	Право собственности как основа ведения предпринимательской деятельности. Право		ПК 6.2 - 6.4
субъектов	хозяйственного ведения имуществом. Право хозяйственного ведения имуществом. Право		
предпринимательского	оперативного управления. Порядок обращения взыскания на имущество.		
права			OK 1.7. O
Тема 2.5. Правовое	Содержание	6	ОК 1-7, 9

обеспечение	Правовое регулирование конкуренции и ограничения монополистической деятельности на		ПК 6.2 - 6.4
конкуренции	товарных рынках. Ограничение конкуренции органами государственной власти и органами		
	местного самоуправления. Понятие и формы недобросовестной конкуренции. Роль конкуренции в		
	развитии рыночных отношений в России. Определение конкурентных преимуществ предприятия.		
Тема 2.6. Правовое	Содержание	2	ОК 1-7, 9
регулирова-ние	Общие положения о договоре. Отдельные виды договоров: договор купли-продажи, договор		ПК 6.2 - 6.4
договорных отно-	поставки, договор аренды, договор порядка и др.		
шений в сфере пред-			
принимательской дея-			
тельности			
Тема 2.7.	Содержание	6	OK 1-7, 9
Ответственность пред-	Ответственность перед формами государственного управления. Ответственность перед		ПК 6.2 - 6.4
принимателей	партнерами по хозяйственным договорам.		
	Ответственность за нарушение трудовых прав работников.		
	Ответственность перед собственником имущества предприятия органы, рассматривающие		
	экономические споры участников хозяйственных правоотношений.		
Тема 2.8.	Содержание	2	OK 1-7, 9
Налогообложение	Налог на добавленную стоимость. Акцизы. Налог на прибыль предприятий и организаций. Налог		ПК 6.2 - 6.4
предпринимательской	на имущество предприятий.		
деятельности			
Тема 2.9. Правовые	Содержание	4	OK 1-7, 9
основы реа-лизации	Понятие реализации товаров и оказания услуг. Реализация товаров и оказание услуг в целях		ПК 6.2 - 6.4
товаров	обеспечения государственных нужд.		
	Регулирующая роль качества товаров и услуг. Регулирующая роль цены. Сертификация		
	продукции. Правовые основы рекламной деятельности. Правовое регулирование формирования		
	финансового результата.		
Промежуточная аттеста	ция в форме контрольной работы		
Всего		46/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.18ц «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

- кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- 1. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. Ф. Чеберко. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 420 с.
- 2. Дойников И.В. Предпринимательское право. Учебное пособие. М.: ПРИОР, 2019
- 3. Сорк Д.М., Заморенова Н.Г., Белоусов Е.Н. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: Учеб. Для сред. Проф. Образования. М.: Мастерство, 2022
 - 4. Ершова И.В. Предпринимательское право: учебник. М., 2020

3.2.2. Электронные издания:

- 1. Сайты, учебные материалы по юриспруденции.
- 2. allpravo.ru сайт «Право России»
- 3. law.pp.ru «Юридический факультет»
- 4. tarasei.narod.ru «Всё о праве»
- 5. оргаve.ru Юридический портал «Правопорядок»

3.2.3. Дополнительные источники

- 1. Можаев Е.Е. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Можаев Е.Е., Мельникова Л.Б.. Москва : Российский государственный аграрный заочный университет, 2021 84 с.
- 2. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Е.Е. Ермолаев [и др.].. Самара : Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2022 242 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.18Ц «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕЛПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

III EДIII ИПИМАТЕЛІСТВА»			
Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки	
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой	Понимает и использует термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Решение ситуационных задач, тестирование, доклады, устный опрос, контрольная работа	

грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной леятельности 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 основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных залач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной леятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и локументировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта

организовывать работу коллектива и команды

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе

развернутый ответ Выполняет практические залания: самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания: поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.

дает полный,

профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач: использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для способен выполнять Экспертное наблюдение и приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами подготовку рабочих мест оценивание знаний на Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом к безопасной работе и теоретических занятиях. потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания эксплуатации Оценивание выполнения Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для технологического индивидуальных и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного оборудования, групповых заданий. ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами производственного Решение ситуационных Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных инвентаря, задач, тестирование, изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом инструментов, доклады. весоизмерительных потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания устный опрос. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приборов, сырья и контрольная работа приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с материалов в инструкциями и регламентами соответствии с Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных инструкциями и изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом регламентами; потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания способен обеспечить Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для наличие качественного приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в сырья, материалов, соответствии с инструкциями и регламентами продуктов для Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, приготовления напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом полуфабрикатов в потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствии с заказом, Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для планом работы; приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного способен осуществлять ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами контроль качества и Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных расхода сырья, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с материалов, продуктов с учетом потребностей различных категорий потребителей учетом технологий Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного ресурсосбережения и персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями безопасности; Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала понимает нормы и Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного требования упаковки и хранения Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов полуфабрикатов

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

регламентами.

инструкциями и регламентами

выполнения разработки,

полуфабрикатов с учетом

потребностей различных

категорий потребителей,

адаптации рецептур

видов и форм

обслуживания; способен вести_расчеты

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	с потребителем соответствии с инструкциями, регламентами, нормами.	